

www.agustitorellomta.com info@agustitorellomata #torellomata

La Serra s/n 08770 SANT SADURNI D'ANOIA Telf +34 93 891 11 73

BRUT GRAN RESERVA 2012

Viticultura Ecológica, Vendimia manual y certificación Vegana

Variedades cupaje: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Elaboración: Prensado suave. Vinificado en la pròpia bodega, cada variedad por separado durante 28 dies, a 16ºC de temperatura

Crianza en botella con sus lías durante 4 años

Lote: Es la fecha degüelle. Indica el final de la crianza, cuando se abre la botella para eliminar las lïas y col·locar el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2012 Invierno suave y Primavera con poca lluvia. Un año seco con 486 litros que avanzo la vendimia de la Macabeo. Las Xarel.lo y Parellada aprovecharon las lluvias de otoño y tuvieron una maduración normal con buena concentración de aromas. Cupaje tradicional.

Impresión final: Cava versatil, de crianza con notas de fruta blanca y almíbar. Fresco, suave y conestructura. Un cava para cualquier hora del dia.

Graduación alcohólica 11,5% vol Acidez 6 gr/L ((Tartárica) Azúcar 4 gr/L



