AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA 2019

-BODEGA: Agusti Torello Mata

-DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Cava

-REGIÓN: Penedés, Cataluña, España

-AÑADA: 2019, calificada Excelente, Consejo Regulador de la DO Cava.

-SUELO: Las uvas vienen de distintos terrenos: La Macabeo crece en parcelas de la zona litoral, con gravas y nódulos de calcio. La Xarel-lo viene de tierras de arcillas calcáreas. Y la Parellada viene de pizarra y arenitas.

-ALTITUD: Los viñedos están situados en alturas distintas, la Macabeo esta de 0 a 200 metros, la Xarel-lo entre 200 y 400 metros y la Parellada entre 500 y 900 metros.

-CLIMA: Mediterráneo con influencia de las montañas de Monserrat y el Mar. Para esta añada la cosecha ha sido una de las mejores en los últimos años gracias a las cantidades perfectas de lluvia y temperaturas bajas que llevaron al desarrollo óptimo de azucares en las uvas y el balance de la acidez perfecta.

-COUPAGE: 35% Macabeo, 28% Xarel-lo, 37% Parellada

-GRADO DE ALCOHOL: 11.5%

-VENDIMIA: Manual en viñedos donde se hacen prácticas ecológicas.

-VINIFICACIÓN: Elaborado 100% en propiedad y con certificación vegana. Fermentado con levaduras autóctonas del viñedo. Prensado suave. Cada varietal es vinificado por separado durante 28 días en acero inoxidable a 16ºC. La crianza en botella sobre lías es de 3 años a 17ºC constantes.

-ENOLOGO: Alex Torello Sibill

NOTAS DE CATA

-ASPECTO: Claro y pálido color amarillo pajizo con reflejos verdosos, burbujas pequeñas bien definidas y constantes.

-AROMA: Fresco con notas frutales de manzana verde, melocotón y nectarina.

-BOCA: Elegante, equilibrado, afrutado y fresco con un carbónico muy bien integrado, azúcar y acidez equilibrada, con una persistencia larga y delicada.

-TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6ºC y 8ºC.

-MARIDAJE: Quesos suaves y frescos, pescados blancos, mariscos y carnes blancas en preparaciones frescas o cocidas ligeramente.

-PUNTUACIÓN: Guía Peñín 90