AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2015

-BODEGA: Agustí Torelló Mata

-DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Cava

-REGIÓN: Penedés, Cataluña, España

-AÑADA: 2015, 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 entre las montañas de Monserrat y el Mar. En esta añada el clima fue particularmente frio, con nevadas y vientos fuertes que afectaron el rendimiento, pero aportaron buenos niveles de hidratación y ayudaron a la acidez.

-COUPAGE: 45% Macabeo, 25% Xarel-lo, 30% Parellada

-GRADO DE ALCOHOL:11.5%

-VENDIMIA: Manual y 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 6 años a 17ºC constantes.

-ENOLOGO: Alex Torello Sibill

NOTAS DE CATA

-ASPECTO: Limpio color amarillo dorado con burbujas finas, persistentes y lentas.

-AROMA: Frescas notas a frutas blancas maduras y cocidas como manzanas horneadas junto a frutos secos con toques tostados.

-BOCA: Buena acidez, gustoso con sabores complejos representativos de la fruta y su proceso, es muy amplio y con una persistencia larga.

-TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6ºC y 8ºC

-MARIDAJE: Quesos semi maduros y suaves, pescados blancos y azules, mariscos y carnes blancas en preparaciones variadas, frescas como sushi o ceviche, o un poco mas contundentes como en salsas cremosas o arroces caldosos.

-PUNTUACIÓN: Guía Peñín 91