



Wijnfiche

Agusti Torello Mata – Gran Reserva Barrica | Cava | BIO SPANJE (CAVA) – 2018

Domein

Agusti Torello Mata

De Cava's van Agusti Torello Mata zijn de weerspiegeling van de inzet van een ganse familie die slechts één doel voor ogen heeft: jaar na jaar topcava's produceren met een ongeziene en internationaal gerespecteerde persoonlijkheid. Uniek voor het domein is dat ze enkel "vintage" Cava op de markt brengen. Dit drijft hen tot het uiterste om elk jaar opnieuw het beste in de druif naar boven te halen. Blenden met reservewijnen uit andere jaargangen is namelijk onmogelijk. Combineer deze gedrevenheid met een uitzonderlijke opvoeding in de kelders van het domein (ze produceren enkel Reserva en Gran Reserva wijnen) en het resultaat is uitmuntend.

Vinificatie

De Macabeo druivenstokken zijn afkomstig van Pla dels Fidels (150 m hoogte) in de Penedes vallei. Ze werden met de hand geoogst en gefermenteerd in eikenhouten vaten gedurende 6 maanden. Vervolgens volgt er een tweede fermentie en rijping op fles (30 maanden). Biologisch en vegan gecertificeerd.

Smaak

De Gran Reserva Barrica is een gastronomische Cava met aroma's die de lange rijping op hout en op fles benadrukken: rijp wit fruit, gebakken appeltjes, toast en brioche. Het roomachtig mondgevoel geeft deze Cava een unieke structuur.

Gerechten

Foie gras | Risotto | Vis - Zeevruchten | Gerookte ham en Lomo | Kaas - gerijpt | Zalm - gerookt

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Macabeo (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex droog

