

## **Agusti Torello Mata – Rosat Trepat Brut Reserva | Cava Rosat | BIO SPANJE (CAVA) – 2020**

### **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 Trepat-druiven werden handmatig geoogst van het perceel in Sant Joan de Mediona, gelegen op 500 meter boven de zeespiegel. Na een korte inweking van 8 uur, fermenteert het druivensap gedurende 28 dagen bij 16 °C. Hierna volgt een tweede vergisting op fles voor 2 jaar bij een constante temperatuur van 17 °C. De datum van dégorgement staat op de achterkant van de fles. Deze Cava is organisch en vegan gecertificeerd. Totale oplage bedraagt 32.000 flessen.

### **Jaar specifieke information**

2020 kreeg te maken met een natte lente en droge zomer. Als gevolg hiervan vond de oogst vroeg plaats en werden alle druiven geplukt in een korte tijdsperiode. Door de vroege oogst is de kleur in het glas helderder dan gewoonlijk.

### **Smaak**

Heldere rode kleur met een gemiddelde intensiteit. In de neus merken we expressieve aroma's van rijpe kersen en frisse watermeloen. De geuren van geconcentreerd, rood fruit steken er bovenuit. Duidelijk een rijkelijke rosé cava voor bij de maaltijd.

### **Gerechten**

Voorgerechten | Fruitige desserts | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Fruit | Kaas

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Trepát (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex droog

