



Wijnfiche

Agusti Torello Mata - Kripta - Brut Nature Gran Reserva | Cava | BIO SPANJE (CAVA) – 2015

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

Handmatige oogst van 3 percelen met zeer oude wijnstokken in Vall d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona): Macabeo uit Sant Pau d'Ordal (239 m), Xarel-lo uit Sant Sadurni d'Anoia (162 m) en Parellada uit Sant Joan de Mediona (650 m). Gisting met eigen gisten gedurende 28 dagen bij 16 °C. Tweede gisting en rijping (op de gistresten) in de fles gedurende 7 jaar. Beperkte productie van 17.400 flessen. Geen toegevoegde suikers.

Smaak

Deze Kripta is niet enkel dé parel van Agusti Torello Mata, maar ook één van de beste Cava's ter wereld! Onmiddellijk valt het unieke design van de fles op. Door zijn amfoorvorm ben je verplicht de fles in een ijsemmer te plaatsen en dus elke gast te voorzien van een perfect gekoeld glas Cava. Deze topwijn heeft een goudgele schittering in het glas. In de mond genieten we van een fijne pareling en een elegante aanzet. Harmonieus evenwicht tussen complexiteit (rijp fruit, brioche en biscuit) en elegantie. Lange, nazinderende afdronk.

Gerechten

Paella | wit vlees | Gerookte ham en Lomo

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Macabeo (45%), Parellada (35%), Xarello (20%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex droog

