



Wijnfiche

Agusti Torello Mata – Brut Reserva | Cava | BIO Espagne (CAVA) – 2019

Domaine

Agusti Torello Mata

Les Cavas d'Agusti Torello Mata sont le reflet de l'engagement d'une famille entière qui n'a qu'un seul objectif en tête : produire chaque année des Cavas d'excellence, dotés d'une personnalité sans pareille et respectés à l'international. Ce qui rend ce domaine unique, c'est qu'ils ne proposent que des Cava "millésimés". Cela les pousse à repousser leurs limites pour tirer le meilleur de chaque cépage, année après année. En effet, il est impossible de faire des assemblages avec des vins de réserve provenant d'autres millésimes. Associez cette détermination à un élevage exceptionnel dans les caves du domaine (ils ne produisent que des vins de réserve et des grands réserves), et le résultat est remarquable.

Vinification

Les raisins récoltés à la main proviennent de la parcelle Vall d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona). Chaque cépage est vinifié séparément sur le domaine viticole. La fermentation dure 28 jours à une température constante de 16 °C. Les souches de levure ont été sélectionnées pour mettre en valeur l'expression pure du cépage et du terroir. Ensuite, ce Cava subit un vieillissement de 2 ans à 17 °C. La date de dégorgement est indiquée à l'arrière de la bouteille. Ce vin mousseux est certifié biologique et vegan.

Dégustation

La Cava la plus fraîche d'Agusti Torello Mata. Principalement des notes de pomme verte, de minéralité et de fruits blancs. Des bulles fines et élégantes.

Mets adaptées

Entrée | Salades | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Macabeo (55%), Parellada (30%), Xarello (25%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

