



Wijnfiche

Agusti Torello Mata – Rosat Trepat Brut Reserva | Cava Rosat | BIO Espagne (CAVA) – 2020

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 Cavas "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 Trepas ont été récoltés à la main sur la parcelle de Sant Joan de Mediona, située à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Après une courte macération de 8 heures, le jus de raisin fermente pendant 28 jours à 16 °C. Ensuite, il subit une deuxième fermentation en bouteille pendant 2 ans à une température constante de 17 °C. La date de dégorgement est indiquée à l'arrière de la bouteille. Ce Cava est certifié biologique et vegan.

Informations spécifiques

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.

Dégustation

Il présente une couleur rouge claire d'intensité moyenne. Au nez, nous remarquons des arômes expressifs de cerises mûres et de pastèque fraîche. Les odeurs de fruits rouges concentrés se démarquent. C'est clairement un Cava rosé riche à déguster pendant le repas.

Mets adaptées

Entrée | Dessert - fruits | Hors-d'œuvres | Fruits | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Trepát (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex sec

