



## **Agusti Torello Mata – Brut Nature Gran Reserva Cava | BIO Espagne (CAVA) – 2016**

### **Domaine**

#### **Celler Kripta**

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 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 traitement de luxe avec un vieillissement de 6 ans à 17 °C. La date de dégorgement est indiquée à l'arrière de la bouteille. Ce vin mousseux est certifié biologique et vegan.

### **Informations spécifiques**

Une année sèche avec peu de précipitations au printemps et en été a contribué à une récolte saine. Les raisins étaient relativement petits, ce qui leur a conféré une concentration élevée en arômes, en sucre et en acidité.

### **Dégustation**

Cette Cava Gran Reserva raffinée et vieillie présente des arômes de brioche, de toast et de fruits mûrs. Les riches arômes contribuent à un vin mousseux extrêmement complexe, tout en conservant une acidité fraîche. Les saveurs typiques de compote de pommes proviennent du cépage Macabeo, propre à cette variété.

### **Mets adaptées**

Tapas | Hors-d'œuvres | Volaille | Fromage de brebis

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Macabeo (42%), Parellada (36%), Xarello (22%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex sec

