Wijnfiche

Agusti Torello Mata - Brut Nature Gran Reserva Cava | BIO Spanje (CAVA) — 2016

Domein

Celler Kripta

De schuimwijnen van Celler Kripta zijn de weerspiegeling van de inzet van een ganse familie die slechts één doel voor ogen heeft: jaar na jaar top schuimwijn produceren met een ongeziene en internationaal gerespecteerde persoonlijkheid. Celler Kripta is sinds 2025 de nieuwe naam van Agusti Torello Mata, gewijzigd samen met hun aansluiting bij Corpinnat.
Uniek voor het domein is dat ze enkel Rèserva en Gran Rèserva op de markt brengen. (ze produceren enkel Reserva en Gran Reserva wijnen) 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 en het resultaat is uitmuntend. Tot slot doen ze enkel aan biologische wijnbouw.
Dit alles maakt het bijna vanzelfsprekend dat Celler Kripta deel uitmaakt van het strengere kwaliteitskader dat Corpinnat is.

Vinificatie

De handmatig geoogste druiven zijn afkomstig van het perceel Vall d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona). Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd op het wijndomein. De fermentatie neemt 28 dagen in beslag bij een constante temperatuur van 16 °C. De giststammen werden dusdanig geselecteerd om de pure expressie van de druif en het terroir te belichten. Daarna ondergaat deze Cava een luxebehandeling met een rijping van 6 jaar bij 17 °C. De datum van dégorgement vind je op de achterkant van de fles. De schuimwijn is zowel organisch als vegan gecertifieerd.

Jaar specifieke information

Een droog jaar met weinig regenval in de lente en zomer droeg bij aan een gezonde oogst. De druiven waren relatief klein waardoor ze een hoge concentratie aroma's, suiker en zuurtjes hadden.

Smaak

Deze verfijnde, gerijpte Gran Reserva Cava vertoont aroma's van brioche, toast en rijp fruit. De rijkelijke aroma's dragen bij aan een enorme complexe schuimwijn, met behoud van frisse zuren. De typische smaken van gestoofde appeltjes zijn afkomstig van (en eigen aan) de Macabeo druif. Strakke en droge afdronk.

Gerechten

Tapas | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Gevogelte | Kaas - schapenkaas



Algemene info

Type: Schuimwijn

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

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex droog