Wijnfiche

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

Domaine

Celler Kripta

Les Cavas de Celler Kripta reflètent l'engagement d'une famille entière ayant un seul objectif : produire, année après année, des vins effervescents de très haut niveau, dotés d'une personnalité unique et reconnue à l'international. Celler Kripta est depuis 2025 le nouveau nom de Agustí Torelló Mata, adopté lors de son intégration à Corpinnat. Une particularité du domaine est de ne commercialiser que des Cavas millésimés. Cela les pousse chaque année à aller jusqu'au bout de l'expression du raisin. L'assemblage avec des vins de réserve d'autres années est donc impossible. En combinant cette exigence avec un élevage exceptionnel dans les caves du domaine (ils ne produisent que des Reserva et Gran Reserva), le résultat est remarquable. Enfin, ils pratiquent exclusivement une viticulture biologique. Tout cela rend presque évident le fait que Celler Kripta fasse partie du cadre de qualité plus strict qu'est Corpinnat.

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

Ce Cava Gran Reserva raffiné et évolué dévoile des arômes de brioche, de toast et de fruits mûrs. Ses arômes généreux contribuent à un vin effervescent d'une grande complexité, tout en conservant une belle acidité fraîche. Les saveurs typiques de pommes compotées proviennent (et sont caractéristiques) du cépage Macabeo. Une finale tendue et sèche.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

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

