



Wijnfiche

Agusti Torello Mata – Gran Reserva Barrica | Cava | BIO Espagne (CAVA) – 2018

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 vignes de Macabeo proviennent de Pla dels Fidels (à une altitude de 150 mètres) dans la vallée de Penedès. Elles ont été récoltées à la main et fermentées dans des fûts de chêne pendant 6 mois. Ensuite, il y a une deuxième fermentation et maturation en bouteille (30 mois).

Dégustation

Le Gran Reserva Barrica est un Cava gastronomique dont les arômes mettent en valeur le vieillissement prolongé en fût de chêne et en bouteille : fruits blancs mûrs, compote de pommes, toast et brioche. La sensation crémeuse en bouche confère à ce Cava une structure unique.

Mets adaptées

Foie gras | Risotto | Fruits de mer | Jambon fumé et Lomo | Fromage - mûr | Saumon - fumé

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Macabeo (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex sec

