Wijnfiche

Agusti Torello Mata - Kripta - Brut Nature Gran Reserva | Cava | BIO Spanje (CAVA) — 2015

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

Vendange manuelle de 3 parcelles de très vieilles vignes dans la Vall d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona) : Macabeo de Sant Pau d'Ordal (239 m), Xarel-lo de Sant Sadurni d'Anoia (162 m) et Parellada de Sant Joan de Mediona (650 m). Fermentation avec des levures internes pendant 28 jours à 16 °C. Seconde fermentation et maturation (sur les résidus de levure) en bouteille pendant 7 ans. Production limitée à 17 400 bouteilles.

Dégustation

Ce Kripta n'est pas seulement le joyau d'Agusti Torello Mata, mais aussi l'un des meilleurs Cavas du monde ! Ce qui frappe d'emblée, c'est le design unique de la bouteille. Sa forme d'amphore vous oblige à placer la bouteille dans un seau à glace et à offrir ainsi à chaque invité un verre de Cava parfaitement frais. Ce vin de qualité supérieure présente un éclat jaune doré dans le verre. En bouche, on apprécie une fine effervescence et une attaque élégante. Equilibre harmonieux entre complexité (fruits mûrs, brioche et biscuit) et élégance.

Mets adaptées

Paella, Viande blanche, Paté, Foie gras, Jambon fumé et Lomo

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Parellada (35%), Xarello (20%), Macabeo (45%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 8-10 °C