

...+...
AGUSTÍ TORELLÓ MATA



*Una familia dedicada con toda su alma
a la elaboración del cava*

*A family whose essence
is dedicated to making cava*



...+...
CAVA AGUSTÍ TORELLÓ MATA
...+...

C A V A

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

Tipo: Brut Reserva.

Varietal de uvas: Macabeo, Xarel-lo y Parellada de la zona del Penedès.

Elaboración: Segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 24 meses.

Aspecto: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina y persistente de evolución lenta, con buena formación de rosarios.

Aroma: Limpio y muy afrutado, con recuerdos de manzana, notas de caramelo y un fondo de hierbas frescas y toques balsámicos mentolados.

Impresión final: Elegante y equilibrado, frutal y fresco, con notas de manzana madura y almíbares. Carbónico muy bien integrado, con excelente equilibrio azúcar-acidez. Posgusto largo y delicado.

Recomendaciones: A todas horas. Ideal para aperitivos, pescados, cremas de mariscos, carnes blancas, quesos de cabra y postres.

Servir entre 6 y 7º C.

Fecha de degüelle: Garantiza que el cava esté siempre en óptimas condiciones en el mercado.

Type: Brut Reserva.

Varietal: Macabeo, Xarel-lo and Parellada, from the Penedes area.

Making: Second fermentation in the bottle. Minimum aging 24 months.

Appearance: Pale straw-like yellow with ample greenish sparkles. Slow evolving fine and persistent bubbles with a good formation of rosaries.

Palate: Clean and very fruity, reminiscent of apple with caramel notes and a base of fresh herbs and a hint of soothing mint.

Final impression: Fine and elegant, fruity and fresh. Pleasant and redolent of ripe apple and syrup. Very good carbonate integration with an excellent balance between sugar and acidity. Long and subtle aftertaste.

Combinations: Ideal as appetizer and any time of the day. It combines perfectly with fish with creamy sauces, seafood cream soups, white meat, goat's cheese and desserts.

Recommendation: Serve at 6-7º C.

Date of degorgement: It guarantees that the cava is always in optimum condition on the market.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Graduación alcohólica: 11'5 % vol.

Acidez Total (Tartárico): 5,7 gr./L.

Azúcares: 4,0 gr/L.

Extracto Seco: 20,6 gr/L.

ANALYTICAL PROFILE

Alcohol content: 11'5 % vol.

Total acidity (tartaric): 5,7 gr/L.

Residual Sugar: 4,0 g/L.

Dry extract: 20,6 gr/L.

AGUSTÍ TORELLÓ S.A.

La Serra, s/n. - P. O. BOX 35
08770 Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain
Tel 34 93 891 11 73 - Fax 34 93 891 26 16
E-mail: info@agustitoremata.com
www.agustitoremata.com