

•••••
XRIPTA



*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

Tipo: Brut Nature Gran Reserva.

Varietal de uvas: Macabeo, Xarel·lo y Parellada de viñedos muy viejos de la zona del Penedès.

Elaboración: Segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 48 meses.

Aspecto: Amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución.

Aroma: Limpio, franco. Goloso en nariz con notas cremosas, fruta madura, vainilla y suaves matices tostados con un fondo balsámico y ahumado de buena complejidad.

Impresión final: Fino y elegante en el ataque en boca, con el carbónico excelentemente combinado. Agradable en su evolución, donde destaca la sedosidad de la espuma sobre un fondo de vainilla, fruta madura, tostados y trufa. Posgusto muy largo y complejo, donde se repiten los aromas de nariz y boca, destacando la vainilla sobre fondo de mantequilla y tostados, fruto de su larga crianza.

Recomendaciones: Por su estructura y crianza es ideal para acompañar cualquier tipo de comida: caviar, ahumados, pescados salseados, carnes, foie y quesos curados. Servir entre 7 y 8º C.

Producción limitada, con botellas numeradas.

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

Type: Brut Nature Gran Reserva.

Varietal: Macabeo, Xarel·lo and Parellada, from very old vineyards from the Penedes area.

Making: Second fermentation in the bottle. Minimum aging 48 months

Appearance: Straw-like yellow with golden reflections. Fine and persistent slow-evolving bubbles.

Palate: Clean and crisp bouquet. Luscious with creamy notes and redolent of ripe fruit and vanilla with just a hint of toast and a pleasantly complex soothing and smoky base.

Final Impression: Fine and elegant on first taste with an excellent carbonate combination. Pleasant in its evolution where the silky nature of the foam stands out over the vanilla, ripe fruit and toasty base. A very long and complex aftertaste with a repetition of the nose and mouth aroma, with vanilla standing out over the buttery and toasty base resulting from its long aging.

Combinations: Due to its structure and aging, it is ideal to accompany any kind of food: caviar, smoked fish or meats, fish with sauce, meat, foie gras and cured cheese.

Recommendations: Serve at 7 - 8º C.

Limited production with numbered bottles.

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

Azúcar Residual: 0,60 gr/L

Extracto Seco: 16,40 gr/L

ANALYTICAL PROFILE

Alcohol content: 11'5 % vol.

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

Residual Sugar: 0,60 g/L

Dry extract: 16,40 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@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com