

•••+•••
AGUSTÍ TORELLÓ MATA



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

*A family whose essence
is dedicated to making cava*



ROSAT TREPAT

Tipo: Brut Reserva.

Variedad de uva: Trepat 100%.

Elaboración: Segunda fermentación en botella. Crianza mínima 18 meses.

Aspecto: Limpio y brillante. Atractivo color rosa cereza de mediana intensidad con vivos reflejos violeta. Burbuja fina y persistente de evolución media con abundante formación de rosarios y densa corona.

Aroma: En nariz es franco y fresco. Dominan las frutas silvestres, destacando especialmente la fresa sobre un fondo de hierbabuena.

Boca: Agradable al ataque. Carbónico bien combinado, rico y denso. En su evolución muestra su carácter varietal, fresco y complejo a la vez; carnosos pero ligeros, destacando sobre todo los frutos rojos de bosque, donde domina la fresa.

Impresión final: Fresco y agradable. Bien equilibrado, buena estructura y carbónico bien integrado. Posgusto agradable de mediana intensidad, donde se repiten y armonizan los aromas de nariz y boca.

Maridajes: Ideal como aperitivo. Combina perfectamente con mariscos, pescados salseados, arroces y fideos, embutidos, carnes blancas y postres de cremas suaves y frutas.

Recomendaciones: Servir en copa flauta a 6° C.

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

Type: Brut Reserva.

Varietal: Trepat 100%.

Making: Second fermentation in the bottle. Minimum aging 18 months.

Appearance: Clean and bright. Attractive cherry pink colour of medium intensity with bright violet reflections. Fine and persistent bubble with an average evolution forming abundant rosaries and a dense crown.

Aroma: Frank and fresh to the nose. Wild fruits dominate, particularly strawberries over a minty background.

Palate: Pleasant attack. Well combined carbonic quality, rich and dense. Its evolution reflects the nature of its varietal: fresh and complex at the same time, meaty but light and with wild berries standing out, especially strawberries.

Final impression: Fresh and pleasant. Well balanced, with a good structure and well combined carbonic quality. Pleasant aftertaste of medium intensity, where the nose and palate aromas are repeated and harmonised.

Combinations: Ideal as appetizer. It combines perfectly with seafood, fish in sauce, rice, vermicelli, cold meats and poultry and mild creamy and fruity desserts.

Recommendation: Serve in a flute glass at 6° C.

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

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Graduación alcohólica: 11'5 % vol.

Acidez Total (Tartárico): 5,5 gr/L

Azúcar: 6,0 g/L

Extracto seco: 21,1 gr/L

ANALYTICAL PROFILE

Alcohol content: 11'5 % vol.

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

Sugar: 6,0 g/L

Dry extract: 21,1 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