Agusti Torello Mata Gran Reserva Barrica Brut Nature Ekologisk 2019

Producenten: Agusti Torello Mata
Ursprung: Cava, Spanien
Druvor: Macabeo 100%,
Lagring: 40% jäst på ekfat och sedan lagrat på franska ekfat i 6 månader, minst 30 månader på flaska.
Art.nr: 90309
Varukategori: Vin, Mousserande, Cava
Storlek: 750ml
Alkoholhalt 12%
Allergiinformation: Innehåller sulfiter.



Om drycken

Gran Reserva Barrica vinifieras i tre delar. Den största delen av druvorna (60%) jäser i temperaturkontrollerade ståltankar varav en del av druvorna är skördade något tidigare och bidrar med syra och fräschör till vinet. De resterande 40% jäser på nya franska ekfat och lagras i ekfaten 6 månader. Efter lagringsperoioden blandas vinerna och förs över till flaska där den andra jäsningen sker. Vinet lagras därefter på sin jästfällning i minst 38 månader. Vinet är en Brut Nature, vilket innebär att inget socker tillsätts efter degorgering. Alla viner från Agustí Torelló Mata har degorgeringsdatum tryckt på flaskan. Från och med årgång 2015 är detta vin ekologiskt certifierat.

Om producenten

I sin ungdom började *Agustí Torelló Mata* intressera sig för vin och valde en ny affärsinriktning till skillnad från sin familj som försörjde sig å musikens och skrädderiets vägnar. Redan 1953 startade han branschens första kemiska laboratorium och sedan 1959 har han producerat Cava i eget namn. Innan dess jobbade han som vinmakare på ett flertal vingårdar. Agustí Torelló har lång erfarenhet men är fortfarande nyfiken och modern. Med andra ord, en nytänkande nestor i branschen som aldrig slår sig till ro. För detta värv har han nyligen blivit invald som hedersmedlem i ”The Cava Guild”.

Agustí Torelló Mata är en av få producenter av Cava som producerar vin utav druvor från enbart egna ägor. Här gör man endast vin från första

Recensioner:

Tim Atkins: "*Elaborador Integral. 100% Macabeo. Partial barrel fermentation. This highlights Macabeo's, softer, gentler side without Xarel-lo's structure. Approachable and tender in texture with nectarine, creamy apple and bergamot, rather soft-focus fruit but with a pleasing bitter lemon twist. 2024-2026*" 92p (2018)
Guía Peñín: 91p (2017), 91p (2016), 91p (2014), 93p (2012), 93p (2011)

pressningen och efter fermenteringen väntar en lång och tålmodig process med lagring på bodegan för att få fram unika, komplexa drag som ger uttryck för både druva, terroir och årgång.