Agusti Torello Mata Gran Reserva Brut Nature Ekologisk 2016

Producenten: Agusti Torello Mata
Ursprung: Cava, Spanien
Druvor: Macabeo 38%, Parellada 34%, Xarel-lo 28%,
Lagring: 48 månader på flaska
Art.nr: 76600
Varukategori: Vin, Mousserande, Cava
Storlek: 750ml
Alkoholhalt 11,5%
Allergiinformation: Innehåller sulfiter.



Om drycken

Agusti Torello Mata har som motto att göra Cava med själ, något man verkligen känner genomgående i alla deras produkter. Gran Reserva Brut Nature är en blend av de tre klassiska Cavadruvorna som efter andra jäsningen i flaska får vila fyra år på sin jästfällning innan degorgering. Inget socker tillsätts i den liqueur d'expedition som tillsätts efter degorgeringen vilket gör att vinet är i mycket torrt. Precis som med alla Agusti Torello Matas mousserande viner så skrivs degorgeringsdatumet ut på baksidesetiketten.

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”.

Recensioner:

Guía Peñín: 91p (2016), 92p (2013), 91p (2012), 90p (2011), 91p (2010)
Robert Parker: 92p (2015), 91p (2010), 92p (2008)
Decanter: 92p (2015)

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 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.