

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



www.agustitorellomata.com

info@agustitorellomata

#torellomata

La Serra s/n
08770 SANT SADURNI D'ANOIA
Telf +34 93 891 11 73

UBAC

BRUT GRAN RESERVA 2015

UBAC es la finca de 30 hectàrees de Sant Joan de Mediona, a la part més alta del Penedès. Allà neix a 500 metres d'altitud, el raïm parellada d'aquest Cava, que li confereix la singularitat d'un vi de muntanya.

Cava ecològic, collit a mà i amb certificació vegana perquè no s'utilitza cap clarificant d'origen animal en la seva elaboració.

Varietats cupatge: 48 % Macabeu, 19 % Xarel·lo i 33% Parellada

Elaboració amb llevats propis. Vinificat al propi celler, cada varietat per separat, durant 28 dies, a 16°C de temperatura, amb els seus llevats, seleccionats de cada varietat abans de la verema per respectar al màxim l'expressió del raïm i del seu sòl.

Segona fermentació i criaça en botella amb les seves mares durant 5 anys a les caves a temperatura constant de 17 graus.

Lot: Es la data del desgorg que Indica el moment final dels anys de criaça de la botella a les caves, quan s'eliminen les mares i es col·loca el tap de suro definitiu

VEREMA 2015 .Any especialment fred, amb nevades a les cotes més baixes. La Macabeu és la varietat que va aprofitar millor els 300 litres de les pluges de tardor i els 60 litres de la primavera. La Xarel·lo va retenir menys reserves d'aigua i per això és la de menys proporció en aquest cupatge. La Parellada en canvi, no va patir falta de pluges i ens equilibra un excel·lent cupatge amb un 33%

Nota de tast: Cava fresc, amb bombolla persistent i postgust amable. Notes de fruita blanca i poma golden. Suau i perfectament equilibrat. Un Brut versatil per qualsevol hora.

Graduació alcohòlica 11,5% vol

Acidesa 6 gr/L ((Tartàrica)

Sucre 4 gr/L