

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



*El compromiso de una familia
arraigada al Penedès*



Varietad: Xarel·lo Vermell

D.O. Penedès. Ecológico

Producción limitada: 5.730 botellas

Elaboración: Es una nueva variedad fruto de un cruce ancestral que nace de viñedos viejos de muy poco rendimiento que este año se han producido 5.730 botellas.

Cosechado a mano. Macerado durante 5 horas con sus pieles de color singular rosado, y fermentado en depósitos de inox a una temperatura de 17°C. Una crianza posterior de 70 días con las lías que le dan una estructura y cremosidad particular.

Cosecha 2023: Vendimia breve y similar al año anterior. Año con sequía extrema en el Penedès y donde por lo general los viñedos no han desarrollado suficientemente masa foliar dando así maduraciones irregulares. La calidad de la uva ha sido excelente y se han obtenido mostos de alta calidad. Esta variedad es de las pocas que pueden aguantar las sequías severas y este año nos ha dado buen rendimiento y una maduración equilibrada, donde hemos encontrado concentración de aromas y una acidez muy interesante.

Nota de cata: Entrada en boca muy fresca, con aromas de frutas rojas donde predominan los aromas de ahumados propios. Presenta un buen equilibrio de acidez lo que le hace muy refrescante, ágil y largo en boca.

Maridajes: Para aperitivos y entrantes.

Graduación alcohólica: 12%vol

Acidez Total (Tartárica): 6.5 g/L

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73
E-mail: info@cellerkripta.com
www.agustitorellomata.com