

# AGUSTÍ TORELLÓ MATA



...+...  
AGUSTÍ TORELLÓ MATA

D.O. PENEDES

XIC 2023

**Variedad:** Xarel·lo 100%

**Cosecha 2023:** Vendimia breve y similar al año anterior. Año con sequía extrema en el Penedès y donde en general las viñas no han desarrollado suficiente masa foliar dando así maduraciones irregulares. La calidad de la uva ha estado excelente y se han obtenido mostos de alta calidad. La variedad de Xarel·lo 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.

**Elaboración:** fermentado con levaduras propias de nuestras parcelas de Xarel·lo y embotellado después de una crianza con lías de 6 meses en depósitos a temperatura controlada.

**Nota de cata:** Vino que presenta aromas de fruta blanca con hueso y alguna nota tropical con un fondo vegetal característico de la variedad. Es un vino fresco, ágil y largo paso en boca.

**Maridaje:** ideal para aperitivos, tapas, marisco, ensaladas y entrantes.

**CARACTERISTICAS ANALÍTICAS:**

**Preinscripción alcohólica:** 11%vol

**Acidez Total (Tartárico):** 5.5 g/L

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35  
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona  
Tel.34 93 891 11 73 – Fax. 34 93 891 26 16  
E-mail: [info@cellerkripta.com](mailto:info@cellerkripta.com)  
[www.agustitorellomata.com](http://www.agustitorellomata.com)

