

# AGUSTÍ TORELLÓ MATA



...+...  
AGUSTÍ TORELLÓ MATA

D.O. Penedès Ecològic

VI BLANC XIC 2023

**Varietat:** Xarel·lo 100%

**Collita 2023:** Verema escassa i similar a l'any anterior. Any amb sequera extrema al Penedès, on en general les vinyes no han desenvolupat prou, la massa foliar donant així maduracions irregulars. La qualitat del raïm ha estat excel·lent i s'han obtingut mostos d'alta qualitat. La varietat Xarel·lo és de les poques que poden aguantar les sequeres severes i enguany ens ha donat una maduració equilibrada, amb concentració d'aromes i una acidesa molt interessant. Pel que fa a la campanya 2022/2023 hem tingut una pluviometria amb només 325.8 mm i una temperatura mitjana de 17.88°C.

**Elaboració:** fermentat amb llevats propis de les nostres parcel·les de Xarel·lo i embotellat després d'una criança amb les seves mares de 4 mesos en dipòsits a temperatura controlada.

**Nota de tast:** Aromes de fruita blanca de pinyol i notes tropicals amb un fons vegetal característic de la varietat. És un vi fresc, àgil i llarg pas en boca.

**Maridatge:** ideal per aperitius, tapes, marisc, amanides i entrants.

**Graduació alcohòlica:** 11%vol

**Acidesa Total (Tartàric):** 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)

