



...+...
AGUSTÍ TORELLÓ MATA

VI XIC ROSAT TREPAT 2023

Ecològic

Elaborat amb la varietat TREPAT, el XIC ROSAT porta imprès el caràcter de la vinya de muntanya. Nascut a les vinyes de Mediona, a 500 metres d'alçada el cicle vegetatiu de la planta té una maduració més lenta, mantenint tot el potencial aromàtic de la varietat. L'alçada del terreny permet que la planta tingui l'intercanvi tèrmic nit/dia propi de la muntanya, potenciant així els aromes afruitats de la Trepat.

Vinificació: maceració pelicular durant 8 hores. Fermentat en dipòsit i criança amb les seves mares a temperatura controlada de 17°C.

Collita 2023: Verema amb molt poca producció, fruit de la severa sequera que han patit les vinyes del Penedès, amb una maduració irregular, de grans molt petits amb una molt bona relació polpa/pell, obtenint vins amb estructura i molta concentració d'aromes, d'una qualitat excel·lent.

Nota de tast: Marcats romes de maduixa i fruits vermells de bosc. Pas en boca lleuger i molt fresc.

Maridatges: Aperitius, tapes, cuina asiàtica i postres amb fruita i pasta de full.

CARACTERISTIQUES ANALÍTICA:

Graduació alcohòlica: 10'5.%vol

Acidesa Total (Tartàrica): 5.8gr/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@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com

