



AGUSTÍ TORELLÓ MATA

VI XIC ROSAT TREPAT 2023

Ecológico

Elaborado con la variedad TREPAT, el XIC ROSAT lleva impreso el carácter de la viña de montaña: nacido en las viñas de Mediona, a 500 metros de altura el ciclo vegetativo de la planta tiene una maduración más lenta, manteniendo todo el potencial aromático de la variedad. La altura del terreno permite que la planta mantenga el intercambio térmico noche/día propio de la montaña, potenciando así los aromas afrutados de la Trepat.

Vinificación: maceración pelicular durante 8 horas. Fermentado en depósito y crianza con sus lías a temperatura controlada de 17°C.

Cosecha 2023: Vendimia con muy poca producción, fruto de la severa sequía que han sufrido las viñas del Penedès, con una maduración irregular, de granos muy pequeños con una muy buena relación pulpa/piel, obteniendo vinos con estructura y mucha concentración de aromas, de una calidad excelente.

Nota de cata: Presenta aromas de sandía, cereza y frutos rojos de bosque y su paso en boca es ligero y muy fresco.

Maridajes: Ideal para aperitivos, tapas, cocina oriental y postres con fruta.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICA:

Graduación alcohólica: 10'5 %vol

Acidez Total (Tartárica): 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@cellerkripta.com
www.agustitorellomata.com

