



NAUTIMUS

Agustí Torelló Mata Cava Brut „Ubac“, Gran Reserva



PÄRITOLU

Hispaania, Kataloonia, Penedes, DO Cava

TOOTJA

Agusti Torello SA

Agustí Torelló Mata poolt 1950. aastal rajatud väike perekonnale kuuluv veinikoda Sant Sadurní d'Anoia linnakeses, Penedese-s. Omab 40ha isiklikke veiniaedu.

VIINAMARJAD

35% Macabeo, 28% Xarel-lo, 37% Parellada

VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, värske iseloomuga vahuvein.

-Värvilt kahvatukollane, peene tiheda mullijoaga.

-Aroom puuviljaselt tsitruseline ja veidi floraalne. Tunda valgeid lilli, kriiti, virsikuid, värskeid tsitruselid ning röstitud sepikut. Aroomilõppu lisandub kuivatatud puuvilju, küpseid aprikoose ja röstitud mandleid.

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega, struktuurset mineraalne ja puuviljaselt elav, tunda küpseid õunu, nektariine, virsikuid ning värskeid tsitrusvilju. Järelmaitse pikk ja elegantne, ühtlase mineraalse happesusega ning puuviljaselt struktuurne.

-Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise põllumajanduse põhimõtteid järgides veidi varjulisel eraldiseisval, 500m kõrgusel merepinnast asuval mäenõlval (**ubac** – kohalikus murdes „varjus“). Baasvein kääratakse marjasordid eraldi roostevasest terasest vaatides, veini teine käärimine koos autolüüsiga pärmisettel pudelis kestab minimaalselt 36 kuud.

VEINI SOOVITUS

Sobib aperitiiviks, mereandidest ja kalast värskeste suupistete ja eelroogadega, tapas, sushi, kerged linnulihatoidud, pehmed juustud. Lisaks seltskonnaveiniks ja kingituseks tähtpäevadele. Vahuvein on sobilik veganitele.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8-10 Co väiksemast sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, võib enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 5 – 10 aastat, arvestades marjade korjearastat.

ALKOHOLISISALDUS

11 %

MAHT

0,75L / kasti 6



8424744000133