

# 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 roostevas 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 korjajaastat.

## ALKOHOLISISALDUS

11 %

## MAHT

0,75L / kastis 6



8424744000133