



AGUSTI TORELLO MATA Barrica

Cava de Guarda Superior Gran Reserva



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vinas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Penedes regionas



GAMINTOJAS

Agusti Torello Mata



APDOVANOJIMAI

93 balai - Guia Penin



ISTORIJA

AGUSTI TORELLO MATA - vienas žymiausių cavos gamintojų. Agusti Torello Mata, siuvėjų ir profesionalių muzikantų sūnus, būdamas vos 18 m., įsteigė vyno laboratoriją Sant Sadurni. 1978 m. Mata sukūrė savo šedevru laikomą putojantį vyną „Kripta“, kuris iki šiol laikomas vienu iškiliausių putojančių vynu pasaulyje. Vyninės filosofija paprasta tačiau preciziška: dirba išskirtinai tik su vietinėmis vynuogių veislėmis: *MACABEO*, *XAREL·LO*, *PARELLADA* ir *TREPAT* (rožinio gamyboje). Vyninė pasižymi itin aukštais kokybės reikalavimais – organiškai puoselėjami vynmedžiai turi būti ne jaunesni nei 30 metų; visos vynuogių veislės sirpsta tik joms geriausiai tinkančiose klimatinėse sąlygose: *Macabeo* auginamos pakrantėje, kur geriausiai sunoksta, *Xarel.lo* – centriniam Penedese, o *Parellada* – kalnuose, kur vyraujantys dideli dienos/nakties temperatūrų skirtumai užtikrina išraiškingą minerališkumą. Vyninė gamina tik *Guarda Superior Reserva* ir *Grand Reserva* vynus, t.y. visi vynai su mielių nuosėdomis brandinami ne trumpiau kaip 24 mėnesius, o *Grand Reserva* nuo 3 iki 10 metų. Todėl šie vynai visuomet sužavi kompleksišku, išraiškingu ir giliu aromatų profiliu. Atsakomybė už visą gamybos procesą: nuo vynuogių auginimo iki vyno buteliavimo, AGUSTI TORELLO MATA produktams užtikrina naujajį, nuo 2021 m. reguliuojamąjį *Elaborador Integral* statusą.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Macabeo – 100%. Vynuogės skinamos iš dar 1964m. apsodinto vynuogyno. Vinas fermentuojamas ažuolo statinėse 6 mėn. Su mielių nuosėdomis brandinamas 4m.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vinas kvėpia keptais obuoliais, briošu, skrudintais riešutais. Burnoje vinas itin kremiškas, minkštos rūgšties, ilgo poskonio.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie omaro, daugiaryžio su baravykais, foie-gras, brandintų sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 °C temperatūros



