

AGUSTI TORELLO MATA Brut Nature

Cava de Guarda Superior Gran Reserva

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vynas, 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 iškilusių 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 naujaji, nuo 2021 m. reguliuojamąjį *Elaborador Integral* statusą.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Klasikinis mišinys: *Macabeo* - 36%, *Xarel·lo* - 14%, *Parellada* - 50%. Vynas su mielių nuosėdomis brandinamas 6 metus prieš paleidžiant į rinką.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvėpia džiovintomis gėlėmis, koncentruotais kaulavaisiais, skrebučiu, datulėmis. Burnoje vynas aksominės tekstūros, kvėpia skrudintais riešutais, mielėmis, vanile.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie omaro, rūkytos žuvies, daugiaryžio su baravykais

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 °C temperatūros



