



AGUSTI TORELLO MATA Brut

Reserva 2019



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vynas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Penedes regionas



GAMINTOJAS

Agusti Torello Mata



APDOVANOJIMAI

90 balų - Guia Penin



ISTORIJA

AGUSTI TORELLO MATA - vienas žymiausių cavao gamintojų. Agusti Torello Mata, siuvėjų ir profesionalių muzikantų sūnus, būdamas vos 18 m., įsteigė vynu 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* – centriname 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 vynu buteliavimo, AGUSTI TORELLO MATA produktams užtikrina naujajį, nuo 2021 m. reguliuojamąjį *Elaborador Integral* statusą.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Klasikinis mišinys: *Macabeo* - 45%, *Xarel.lo* - 25%, *Parellada* - 35%. Vynas su mielių nuosėdomis brandinamas 3 metus.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvėpia pievų gėlėmis, šiltais kepiniais ir šviežiais riešutais. Burnoje vynas aksominės tekstūros, minkštos rūgšties, kreminės tekstūros.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie šviežių salotų, jūros gėrybių, baltos liesos žuvies, minkštų kreminių sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 °C temperatūros



