



ACQUISTATO IL

Cava Agustí Torelló Gran Reserva Barrica

2017

La bollicina spagnola di grande complessità



Svinando

Se qualcuno ha ancora la convinzione che i Cava, i buoni Metodo classico spagnoli, siano soprattutto semplici e beverini, dotati di scarsa personalità, dovrebbe senza dubbio assaggiare questo Cava Gran Reserva Barrica 2014 proposto da Agustí Torreló. Macabeo in purezza, questo spumante nasce da vini base che vengono fermentati e fatti maturare in barrique per circa 6 mesi. A quel punto vengono imbottigliati e avviati alla seconda fermentazione in cantina. La maturazione sui lieviti si protrae per circa 4 anni, tempo necessario a rendere il vino ricco ed estremamente complesso, pur mantenendosi fresco e piacevole. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli ancora ben evidenti, nonostante il lungo affinamento. La bollicina è sottile e abbondante. Al naso si evidenziano aromi intensi, con note fruttate di mela verde a cui si aggiungono eleganti tocchi balsamici, di tostatura e di spezie dovute senza dubbio all'invecchiamento dei vini base in rovere. In bocca, poi, si fa apprezzare per la sua grande eleganza. E' decisamente secco, perfetto per essere messo in tavola in abbinamento a piatti di pesce e di carne, con una texture piacevolmente glicerica. Ritornano le note fruttate percepite in precedenza, con una bella balsamicità, e un gradevole finale tostato.

Agustí Torreló Mata, figlio di sarti e musicisti, è stato introdotto da giovanissimo al mondo dei Cava, presto divenuto la sua passione e la sua professione. Nel 1953 inaugurò a Sant Sadurní d'Anoia il primo laboratorio di analisi, e negli anni ha diretto importanti aziende vinicole del settore. La tappa fondamentale, però, risale al 1959, quando fonda la sua azienda che gli ha permesso, nel 1993, di dar vita al suo marchio personale, Agustí Torreló Mata. Presidente e fondatore di Honor of the Cava Association, prima medaglia d'oro enologica del Ministero dell'Agricoltura e medaglia al merito agricolo della Generalitat de Catalunya, le occasioni di dimostrare il suo valore non sono certo mancate ad Agustí. Oggi l'azienda dispone di cantine interrate dove, al riparo dalla luce e con umidità e temperatura costanti, maturano ottimi Metodo classico, spesso caratterizzati da complessità eccezionale. La cantina produce solo Riserve e Grandi Riserve.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	Nord
Allevamento	0
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Spagna
Uve	100% Macabeo

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Fermentato e maturato sui lieviti per 6 mesi in barrique di rovere francese. Maturazione in bottiglia: 4 anni. Acidità totale: 6,4 g/l.

Sensazioni Colore giallo paglierino pallido, con riflessi verdognoli. Bolla sottile e abbondante, con una buona formazione lacrimale. Aroma intenso, con note fruttate di mela verde arricchite da fini tocchi balsamici, tostati e speziati, ereditati dall'invecchiamento in rovere. Al palato secco e glicerico, con schiuma densa e cremosa che evidenzia la freschezza del frutto e le note balsamiche, su uno sfondo di tostato e vaniglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821