



ACQUISTATO IL

Cava Agustí Torelló Mata Reserva

2018

Una bollicina di grande piacevolezza



Svinando

La cuvée di base è quella tradizionale per un buon Cava. Agustí Torelló Mata Reserva 2016, infatti, nasce da un assemblaggio dei tre vitigni tipici della regione Macabeo, Xarel-lo e Parellada. Uno stile inconfondibile che si consolida con almeno due anni di maturazione in cantina, al buio e nel più totale silenzio. Ne deriva una bollicina affascinante, caratterizzata da un bel colore giallo paglierino con ancora evidenti riflessi verdognoli. La bolla, fine e persistente, sale lentamente dal fondo del calice, formando delle catenelle ininterrotte. Al naso si scopre un vino dal carattere fortemente fruttato, con sentori di mela verde e agrumi. Poi note di caramello, erbe fresche e tocchi balsamici, come di mentolo. In bocca è elegante ed equilibrato. Sempre fruttato, si ritrovano sensazioni di mela matura. Ma allo stesso tempo è fresco e gratificante, con una bella effervescenza ben integrata e un eccellente equilibrio tra zuccheri e acidità. Buono già oggi, ha un discreto potenziale di invecchiamento. Possiamo certamente attendere anche qualche anno per apprezzarlo al meglio, magari abbinandolo a un ricco menù a base di pesce.

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 interrato 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 Esposizione Nord

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Spagna

Uve Macabeo, Xarello y Parellada

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

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

Vinificazione Maturazione in bottiglia: 2 anni. Acidità totale: 5,7 g/l.

Sensazioni Colore giallo paglierino pallido, con riflessi verdognoli. Bolla fine e persistente di evoluzione lenta, con una buona formazione di rosari. Aroma pulito e molto fruttato, con sentori di mela, note di caramello e uno sfondo di erbe fresche e tocchi balsamici, come di mentolo. Al palato elegante ed equilibrato, fruttato e fresco, con note di mela matura e sciroppi. Carbonio molto ben integrato, con eccellente equilibrio zucchero-acido. Finale lungo e delicato.