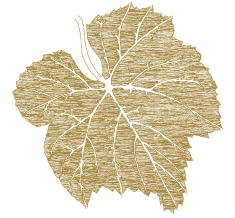


Cava Aliguer Agusti Torello



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A
DK-9000 AALBORG
TLF. 9811 4243
CVR-NR. 32827063

Området

Vinregionen Penedès, som ligger mindre end en time fra Barcelona, er et af de mest spændende vinområder i Spanien. En bred vifte af vintyper produceres her, herunder hvid og rosé Cava efter den traditionelle metode (mousserende), lavet med de lokale druer Xarel.lo, Macabeo og Parellada, tørre røde, tørre hvidvine, og hvide dessertvine. Vinframstilling i regionen, som i resten af Spanien, kan dateres årtusinder tilbage, og de gamle romere har efterladt mange spor af deres vinproduktion her, hvoraf man kan se nogle i det lille vinmuseum i Vilafranca del Penedès, en af de vigtigste vinlandsbyer langs med Sant Sadurni d'Anoia.

Producenten

Agusti Torello er for Cava og Penedes, hvad Domaine de la Romanee Conti er for Bourgogne. De forskellige cavaer fra Torello, har gennem de sidste 50 år, opnået en ganske speciel position, som elitecavaer, der tåler sammenligning med det bedste af det bedste fra Champagne.

Agusti Torello har hjemme i Sant Sadurni d'Anoia. Byen ligger i vindistriktet Penedes, mellem Barcelona og Tarragona på den spanske østkyst. Penedes strækker sig fra kystområdet, til et godt stykke op i bjergene.

Druerne Parellada, Macabeo og Xarel-Lo er byggestenene til Agusti Torello's cavaer. En af årsagerne til Torellos exceptionelle kvaliteter, er blandt andet den ekstremt høje alder som vinstokkene har.

Da Agusti Torello blev grundlagt i 1950 og man købte de første marker, var disse for længst tilplantede.

Hos Agusti Torello har man altså en gennemsnitsalder på sine forskellige marker, som er imponerende høj i forhold til de andre producenter i området. Desuden har man ganske klogt valgt at købe vinmarker, der hvor den enkelte druesort klarer sig bedst.

Agusti Torello fremstiller en række forskellige fremragende cavaer. Én har dog fået særligt meget opmærksomhed. Krypta, som husets topcava hedder, er i dag repræsenteret på 16 trestjernede Michelin restauranter verden over, heriblandt sågar tre franske.

Hos Agusti Torello har man, et motto som lyder "Det exceptionelle kan ikke improviseres". Det kan smages.

Vinen

Et pænt fokuseret Cava, som produceres efter méthode champenoise og lagres i to år. Ren og frisk med en god rygrad af syre og tiltalende smag af krydderi og æble med et strejf af citrus. Livlig mousse og en eftersmag med mineralske, cremede noter. Fine, små bobler giver en fantastisk udvikling i glasset. Utrolig ren og frem med lækker frugt og blomsteragtig aroma. Elegant, frisk, frugtig og meget tørt, med en markant finish af modne æbler og saftvand. Eftersmagen er lang og delikat.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens vinpushere