

CELLER  
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



## BARRICA

GRAN RESERVA 2019

### MACABEO FERMENTADO EN BARRICA CAVA DE GUARDA SUPERIOR

**Zona de origen:**

Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

**BRUT NATURE, ecológico, vendimiado a mano y con certificación vegana** (vinificado con clarificantes de origen vegetal).

**Varietal 100% Macabeo** de la parcela *Pla dels Fidels*, plantada en vaso en 1964 a 150 m. de altura. Vendimiado el 13 de Septiembre con un GAP 10,7º.

**Elaborado con levaduras propias:** fermenta en barricas de roble francés durante 6 meses, con sus propias levaduras seleccionadas antes de la vendimia respetando al máximo la expresión natural de la Macabeo y su suelo de origen.

**Crianza en botella** con sus lías durante 4 años en la penumbra de las cavas, a temperatura natural constante de 17ºC.

**Lote:** es el día del degüelle. Final de la crianza con la eliminación de las lías. Es el momento en que se coloca el tapón de corcho definitivo.

**AÑADA 2019:** Vendimia excepcional, con lluvias en el momento óptimo (brotación, floración), obteniendo uvas sanas y equilibradas, que nos ofrecerán vinos con cuerpo y gran capacidad de envejecimiento en nuestras cavas.

**Impresión final:** marcado carácter varietal, aromas de larga crianza, fruta blanca madura, tostados y brioche. Cremoso, glicérico y con una estructura singular y única.

**Maridaje:** cava gastronómico, óptimo para platos grasos como el foie, risotto, jamón de bellota, ahumados, marisco, carnes, pescados salseados, cocina asiática y quesos curados.

**Graduación Alcohólica:** 12% vol.

**Acidez Total (tartárica):** 6.0 gr/l

**Sin azúcar añadido**



**CELLER KRIPTA S.A.U.**

La Serra s/n - SANT SADURNÍ D'ANOIA 08770 - Barcelona-Spain

Tel: +34 93 891 11 73 - Mail: info@cellerkripta.com

[www.cellerkripta.com](http://www.cellerkripta.com)