

CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



BARRICA

GRAN RESERVA 2019

MACABEU FERMENTAT EN BARRICA CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona d'Origen:

Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

BRUT NATURE, ecològic, collit a mà i amb certificació vegana (vinificat amb clarificants d'origen vegetal).

Varietal 100% Macabeu de la parcel·la *Pla dels Fidels*, plantada en vas el 1964 a 150 m. d'altitud. Veremat el dia 13 de setembre amb un GAP de 10,7^º.

Vinificat amb llevats propis: fermentat en bariques de roure francès durant 6 mesos, amb els llevats de les nostres vinyes, seleccionats cada any abans de la verema per respectar al màxim l'expressió natural de la Macabeu i del seu sòl d'origen.

Criança en botella amb les seves mares durant 5 anys, a la foscor de les caves, a temperatura natural constant de 17 °C.

Lot/data del desgorj. Final de la criança a les caves. Moment en que es col·loca el tap de suro definitiu.

ANYADA 2019: Verema excepcional, amb pluges en el moment adequat (brotació, floració), obtenint uns raïms sans i equilibrats, que ens donaran vins amb cos i gran capacitat d'envelliment a les nostres caves.

Impressió final: marcat caràcter varietal, aromes de llarga criança, fruita blanca madura, notes de poma al forn, torrats i brioixeria. Cremós, glicèric i amb una estructura singular i única.

Maridatge: cava gastronòmic, òptim per plats grassos com el foie, risottos, pernil de gla, fumats, ostres, marisc, carns, peixos amb salsa, cuina asiàtica i formatges curats.

Graduació Alcohòlica: 12% vol.

Acidesa Total (tartàric): 6.00 gr/l

Sense sucre afegit



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