



BAYANUS

RESERVA 2019

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona de origen:

Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

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

Cupage de las 3 variedades autóctonas: 45% Macabeo – 25% Xarel·lo - 30% Parellada

Elaborado con levaduras propias: vinificado en la bodega con levaduras propias de cada variedad por separado, durante 28 días, a 16°C de temperatura. Seleccionadas antes de la vendimia para respetar al máximo la expresión de cada uva y las características del suelo de origen.

Segunda fermentación y crianza en la botella con sus lías durante 3 años en la penumbra de las cavas a temperatura natural constante de 17°C.

Lote/día degüelle. Indica el final de los años de crianza en las cavas. Es el momento en que se abre la botella para eliminar las lías y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2019: una de las mejores con la lluvia precisa durante todo el año vitícola. Una vendimia con muy buen rendimiento y unas uvas con excelente equilibrio de azúcares y acidez.

Nota de cata: cava muy fresco con notas de fruta blanca, ideal para aperitivos, ensaladas, primeros platos y postres.

Graduación Alcohólica: 11.5% vol.

Acidez Total (tartárica): 6 gr/l

Sin azúcares añadidos



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