

CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



BAYANUS

RESERVA 2019

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).

Cupatge de les 3 varietats autòctones: 45% Macabeu – 25% Xarel·lo - 30% Parellada.

Elaborat amb llevats propis: vinificat al celler amb llevats propis de cada varietat per separat, durant 28 dies, a 16°C de temperatura. Seleccionats abans de la verema per respectar al màxim l'expressió de cada raïm i les característiques del seu sòl d'origen.

Segona fermentació i criaça en ampolla amb les seves mares durant 3 anys a la foscor de les caves a temperatura natural constant de 17°C.

Lot: és la data de desgorj. Indica el final dels anys de criaça a les caves. És el moment en que s'obre l'ampolla per eliminar les mares, i es col·loca el tap de suro definitiu.

VEREMA 2019: una de les millors amb les pluges perfectes durant l'any vitícola. Una collita amb molt bon rendiment i un raïm amb un excel·lent equilibri de sucres i acidesa.

Nota de tast: cava molt fresc amb notes de fruita blanca, ideal per aperitius, amanides, primers plats i postres.

Graduació Alcohòlica: 11.5% vol.

Acidesa Total (tartàric): 6 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