

CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



FRANC

RESERVA 2019

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona de origen: Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona).

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

Variedades del cupaje: 45% Macabeo, 25% Xarel·lo y 30% Parellada.

Vinificado con levaduras propias: elaborado en la propiedad, cada variedad por separado durante 28 días a 16°C de temperatura. Seleccionadas de nuestras parcelas, antes de la vendimia, para respetar al máximo la expresión del suelo de origen.

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

Lote: Indica el final de los años de crianza en la bodega, cuando se eliminan las lías de la botella, y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2019: una de las mejores vendimias con la lluvia precisa que nos dio una cosecha con buen rendimiento y unas uvas con excelente equilibrio de azúcares y acidez. Un magnífico año vitícola.

Nota de cata: cava fresco y ágil con notas de manzana verde, melocotón, nectarina... Ideal para aperitivos, ensaladas, primeros platos y postres con frutas.

Graduación Alcohólica 11,5% vol.

Acidez 6 gr/L (Tartárica)

Azúcar añadido con mosto de uva eco 6 gr/ L



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