

CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



FRANC

RESERVA 2019

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

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

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

Varietats del cupatge: 45% Macabeu, 25% Xarel·lo i 30% Parellada.

Vinificat amb llevats propis: cada varietat fermenta durant 28 dies a 16°C, amb llevats seleccionats cada any de les nostres vinyes abans de la verema per respectar al màxim l'expressió del sòl d'origen.

Criança en botella amb les seves mares durant 4 anys a la foscor de les caves a temperatura natural constant de 17°C.

Lot/data desgorj. El final dels anys de criança a les caves, quan s'eliminen les mares de l'ampolla i es posa el tap de suro definitiu.

ANYADA 2019: una de les millors veremes amb les pluges al moment just. Un any amb molt bon rendiment i un raïm amb un equilibri excel·lent de sucres i acidesa. Un magnífic any vitícola.

Nota de tast: cava fresc i àgil amb notes de poma verda, préssec i nectarina. Ideal per aperitiu, amanides, primers plats i postres amb fruites.

Graduació Alcohòlica 11,5% vol.

Acidesa 6 gr/l. (Tartàric).

Sucres afegits: 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