



ICÒNIC

GRAN RESERVA 2017

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 varietats autòctones: 36% Macabeu, 14% Xarel·lo i 50% Parellada.

Vinificat amb llevats propis seleccionats abans de la verema de cada varietat per preservar l'expressió del sòl d'origen. Fermenta cada varietat per separat amb les seves mares, 28 dies a 16°C.

Criança: Segona fermentació en botella amb les seves mares durant 6 anys a la foscor de les caves, a temperatura natural constant de 17°C.

Lot/data de desorj: el final de la criança a l'ampolla, quan s'eliminen les mares i es posa el tap de suro definitiu.

ANYADA 2017 Un any marcat per una inusual manca de pluja, amb només 240 litres durant tot l'any. El resultat és una collita més minsa, sobre tot de la Xarel·lo. No obstant, el raïm va venir una gran concentració de sucres, del que resulta un vi molt més aromàtic i afruitat que en anteriors veremes

Nota de tast: cava de llarga criança amb notes de fruita blanca madura sense perdre el seu caràcter fresc especialment remarcats per la Parellada en aquest cupatge. Marida amb plats principals de carn o peix i cuina asiàtica.

Graduació Alcohòlica 11,5% vol.

Acidesa 5.9 gr/L (Tartàric).

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