



ICÒNIC

GRAN RESERVA 2017

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 variedades autóctonas: 36% Macabeo, 14% Xarel·lo y 50% Parellada.

Vinificado con levaduras propias seleccionadas antes de la vendimia de cada variedad para preservar la expresión del suelo de origen. Fermentación con sus lías: 28 días a 16°C.

Crianza en botella. Segunda fermentación en botella con sus lías durante 6 años en la penumbra de las cavas, a temperatura natural constante de 17 grados.

Lote: es la fecha degüelle: Es el final de la crianza de la botella en las cavas, cuando se eliminan las lías y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2017 Año marcado por una inusual falta de lluvia con sólo 240 litros durante todo el año. El resultado es una vendimia más corta, sobre todo de la Xarel·lo. No obstante, la uva tiene una gran concentración de azúcares resultando un vino mucho más aromático y afrutado que en anteriores vendimias.

Nota de cata: cava de larga crianza con notas de fruta blanca madura sin perder su carácter fresco, especialmente destacado por la Parellada de este cupage. Marida con platos principales de carne o pescado y cocina asiática.

Graduación Alcohólica 11,5% vol

Acidez 5.9 gr/L (Tartárica)

Sin azúcar añadido



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