



CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



MÁGNUM SINGULAR

GRAN RESERVA 2018

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: 45% Macabeo, 20% Xarel·lo y 35% Parellada, elaborado con MÁGNUM.

Vinificado con levaduras propias de nuestros viñedos, seleccionados cada año antes de la vendimia para respetar al máximo la expresión.

Crianza en botella con las lías durante 5 años en la oscuridad de las cavas, a temperatura natural constante de 17 °C.

Lote/fecha del degüelle. Final de la crianza en las cavas. Momento en que se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2018: vendimia tardía con 768 litros de lluvia (casi el triple que el año 2017). Altas temperaturas con un buen equilibrio y menos acidez.

Producción limitada: 4.968 botellas

Impresión final: Aromas equilibrados y gran elegancia. Post gusto largo y con la frescura clásica de la Parellada y el Macabeo predominante en el cupage.

Maridaje: platos principales, carnes y pescados, quesos curados y gastronomía asiática.

Graduación Alcohólica: 11,5 % vol.

Acidez Total (tartárica): 6 gr/l

Sin azúcares añadidos



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