



MÁGNUM CS

GRAN RESERVA 2015

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).

Edición especial de **625 botellas: Carmen Sibill (CS)** ha compartido más de 60 años de su vida con Agustí Torelló. Este Magnum es un homenaje a todas las mujeres que, con su trabajo, han hecho de la tierra, un lugar más amable.

Cupage: 45% Macabeu, 20% Xarel·lo y 35% Parellada solo elaborado en mágnum.

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

Fermentación y Crianza en botella con tapón de corcho durante 8 años. Cremosidad y estructura, aromas tostados, bollería, finas burbujas y largo post gusto.

Lote/día del degüelle. Final de la crianza en botella: se descorcha manualmente para eliminar las lías, y colocar el nuevo tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2015. Este año especialmente frío con una inusual nevada, nos regaló un otoño con 300 litros de lluvia y una primavera con 60 litros. Un equilibrio híbrido perfecto para una excelente maduración de la uva que nos ha permitido esta excepcional crianza.

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