



CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



MÀGNUM SINGULAR

GRAN RESERVA 2018

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: 45% Macabeu, 20% Xarel·lo i 35% Parellada, elaborat només en MÀGNUM.

Vinificat amb llevats propis de les nostres vinyes, seleccionats cada any abans de la verema per respectar al màxim l'expressió.

Criança en botella amb les seves mares durant 5 anys, a la foscor de les caves, a temperatura natural constant de 17 °C.

Lot/data del desgorj. Final de la criança a les caves. Moment en que es col·loca el tap de suro definitiu.

ANYADA 2018: verema tardana amb 768 litres de pluja (quasi el triple que l'any 2017). Altes temperatures amb un bon equilibri i menys acidesa.

Producció limitada: 4.968 botelles

Impressió final: Aromes equilibrats i gran elegància. D'un post gust llarg i amb la frescor clàssica de la Parellada i la Macabeu predominants en el cupatge.

Maridatge: plats principals, carns i peixos, formatges curats i gastronomia asiàtica.

Graduació Alcohòlica: 11,5 % vol.

Acidesa Total (tartàric): 6 gr/l

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