



MÀGNUM CS

GRAN RESERVA 2015

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).

Edició especial de **625 ampolles. Carmen Sibill (CS)** ha compartit més de 60 anys de la seva vida amb Agustí Torelló. Aquest Màgnum és un homenatge a totes les dones que, amb la seva feina, han fet de la terra, un lloc més amable.

Cupatge: 45% Macabeu, 20% Xarel·lo i 35% Parellada només elaborat 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 8 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 2015. Aquest any especialment fred amb una inusual nevada, ens va regalar una tardor amb 300 litres de pluja i una primavera amb 60 litres. Un equilibri híbrid perfecte per una excel·lent maduració del raïm que ens ha permès una excepcional criança.

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