

CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



TREPAT

RESERVA 2022

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona de origen: Trepat de la finca Ubac de Sant Joan de Mediona a 500 metros de altitud. Viticultura de montaña, parcelas de pizarra.

Valls d'Anoia-Foix (Condados de Barcelona)

BRUT, ecológico, cosechado a mano y con certificación vegana (vinificado con clarificantes de origen vegetal).

Elaborado con levaduras propias: vinificado con una maceración de 8 horas y fermentación a 16°C, durante 28 días con sus levaduras seleccionadas antes de la vendimia, para respetar al máximo la expresión de la uva Trepat y el particular suelo de la finca de origen.

Crianza en botella con sus lías durante 2 años en la oscuridad de las cavas a temperatura natural constante de 17 °C.

Lote/fecha de degüelle. Indica el final de los años de crianza. El momento en que se eliminan las lías y se coloca el corcho definitivo.

AÑADA 2022: Año muy seco con un pronunciado estrés hídrico. Hay una fuerte caída de la producción, consiguiendo uvas de una calidad óptima que dan mostos afrutados con mucha concentración aromática y estructura.

Producción: 29.040 botellas.

Nota de cata: De color rojo cereza, limpio y brillante. Un cava fresco con sutiles aromas a frutos rojos de verano, como la sandía, cereza y frambuesas. Acidez muy equilibrada, ideal para acompañar aperitivos, entrantes, cocina asiática, quesos frescos y fruta.

Graduación Alcohólica: 11'5% vol.

Acidez Total (tartárico): 5.37gr /l.

Azúcares: mosto ecológico 8 gr/l.



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