

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](http://www.cellerkripta.com)