

CELLER  
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



## TREPAT

RESERVA 2022

### CAVA DE GUARDA SUPERIOR

**Zona d'Origen:** Trepát de la finca **Ubac de Sant Joan de Mediona** a 500 metres d'alçada. Viticultura de muntanya, parcel·les de terrasses de pissarra. Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

**BRUT, ecològic, collit a mà i amb certificació vegana** (vinificat amb clarificants d'origen vegetal).

**Elaborat amb llevats propis:** vinificat amb una maceració de 8 hores i fermentació a 16°C, durant 28 dies amb els seus llevats seleccionats abans de la verema, per respectar al màxim l'expressió de la Trepát i el particular sòl de la finca d'origen.

**Criança en botella** amb les seves mares durant 2 anys a la foscor de les caves a temperatura natural constant de 17 °C.

**Lot/data desgorj.** Indica el final dels anys de criança. El moment en que s'eliminen les mares i es posa el tap de suro definitiu.

**ANYADA 2022:** Any molt sec amb un pronunciat estrès hídric. Hi ha hagut una davallada forta de producció, obtenint raïms d'òptima qualitat que en donen uns mostos afruitats, amb molta concentració aromàtica i estructura.

**Producció:** 29.040 botelles.

**Nota de tast:** De color vermell cirera, lípid i brillant. Un cava fresc amb subtils aromes a fruites vermelles d'estiu com la síndria, cirera i gerds, amb acidesa molt ben equilibrada ideal per acompanyar aperitius, entrants, sushi, cuina asiàtica, formatges frescos i fruites.

**Graduació Alcohòlica:** 11'5% vol.

**Acidesa Total (tartàric):** 5.37gr /l.

**Sucres:** most ecològic 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)