



UBAC

GRAN RESERVA 2019

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona de Origen: UBAC es la finca de St. Joan de Mediona, a 500 m. de altitud, origen de la parellada de este cupage particular de vino de montaña.

Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

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

Varietades del Cupage: 35% Macabeo, 28% Xarel·lo y 37% Parellada.

Vinificado con levaduras propias, seleccionadas cada año de nuestros viñedos y de cada variedad. Fermentado con sus lías durante 28 días, a 16°C de temperatura.

Segunda Fermentación y Crianza en botella con sus lías durante 5 años en la penumbra de las cavas y a temperatura natural constante de 17°.

Lote: Es la fecha degüelle. Indica el final de los años de crianza en botella, cuando se eliminan las lías y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2019 Vendimia excepcional, con las lluvias en el momento justo. Unas cepas vigorosas, equilibradas y muy sanas, dando vinos con mucha estructura y con gran capacidad de envejecimiento en nuestras cavas. Cupage marcado por la Parellada de la finca de Mediona a 550 m. altitud.

Nota de cata: Cava fresco con burbuja persistente, ágil y muy goloso con notas de fruta, manzana verde, melocotón y nectarina. Ideal para aperitivos, ensaladas, primeros platos y postres con fruta.

Graduación alcohólica 11,5% vol.

Acidez 5.90 gr/l (Tartárica)

Azúcar 3.5 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