

CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



UBAC

GRAN RESERVA 2019

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona d'Origen: UBAC és la finca de St. Joan de Mediona, a 500 m. d'alçada, origen de la Parellada d'aquest cupatge particular de vi de muntanya.

Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

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

Varietats del cupatge: 35% Macabeu, 28% Xarel·lo i 37% Parellada.

Vinificat amb llevats propis, seleccionats cada any de les nostres vinyes i de cada varietat. Fermentat amb les seves mares durant 28 dies, a 16°C de temperatura.

Segona fermentació i criança en botella amb les seves mares durant 5 anys a la penombra de les caves i a temperatura natural constant de 17°.

Lot: és la data del desgorj. Indica el final dels anys de criança a l'ampolla, quan s'eliminen les mares i es col·loca el tap de suro definitiu.

ANYADA 2019 Una verema excepcional, amb les pluges al moment just. Uns ceps vigorosos, equilibrats i molt sans, donant vins amb molta estructura i amb gran capacitat d'envelliment a les nostres caves. Cupatge marcat per la Parellada de la finca de Mediona a 550 m. d'alçada.

Nota de tast: Cava fresc amb bombolla persistent, àgil i molt golós amb notes de fruita, poma verda, préssec i nectarina. Ideal per aperitius, amanides, primers plats i postres amb fruita.

Graduació alcohòlica 12% vol.

Acidesa 5.90 gr/l. (Tartàrica).

Sucres 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