

KRIPTA

KRIPTA 2007 – 40 ANIVERSARIO

1978 fue la cosecha de la que nacería la primera botella KRIPTA. Fue la obra prima de Agustí Torelló Mata tras sus largos años de experiencia y el reconocimiento personal como uno de los mejores enólogos del Cava. Han pasado 40 años y KRIPTA sigue siendo un icono de los grandes vinos espumosos del mundo.

Celebramos el 40 aniversario KRIPTA con una guarda especial de la cosecha 2007: un año seco con lluvia en primavera y verano suave que favoreció una excelente maduración de la planta, con un estrés hídrico que adelantó su ciclo vegetativo. Una añada excelente para un aniversario único.

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



Tipo: Brut Nature Gran Reserva

Cosecha 2007

Producción limitada: 3560 botellas

Variedades y fincas del Penedés:

45% MACABEO de la Viña El Vicari de Sant Pau d'Ordal plantada en 1962 a 239 metros de altitud, en un suelo de grabas

20% XAREL·LO de la Viña Mercader de Sant Sadurní d'Anoia, plantada en 1974, a 162 metros de altitud, en un suelo arcilloso y calcáreo

35% PARELLADA de la Viña Lola de Sant Joan de Mediona, plantada en 1969, a 650 metros de altitud, en un suelo de pizarras

Elaboración y Crianza: Procedente de viticultura ecológica y vendimia a mano. Realiza su segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural con sus lías durante 10 años.

Cata: Reflejos dorados y muy brillantes, con un rosario persistente de burbujas perfectamente integradas y un carácter sorprendentemente fresco. Mantiene la compota propia de la macabeo con notas de vainilla y brioche. Entrada en boca suave y fresco. Es voluminoso y largo con un final redondo y cremoso.

Web: agustitorellomata.com

info@agustitorellomata.com

La Serra s/n

08770 St. SADURNí D'ANOIA

Datos analíticos: Alcohol 11'5% vol

Acidez total (tartaric): 5,7gr./L

Sin azúcares añadidos

Extracto seco: 16,40 gr./L