Wijnfiche

Celler Kripta - Franc - Brut Reserva | Corpinnat | BIO
Spanje (SCHUIMWIJN SPANJE) — 2022

Domein

Celler Kripta

De schuimwijnen van Celler Kripta zijn de weerspiegeling van de inzet van een ganse familie die slechts één doel voor ogen heeft: jaar na jaar top schuimwijn produceren met een ongeziene en internationaal gerespecteerde persoonlijkheid. Celler Kripta is sinds 2025 de nieuwe naam van Agusti Torello Mata, gewijzigd samen met hun aansluiting bij Corpinnat.
Uniek voor het domein is dat ze enkel Rèserva en Gran Rèserva op de markt brengen. (ze produceren enkel Reserva en Gran Reserva wijnen) Dit drijft hen tot het uiterste om elk jaar opnieuw het beste in de druif naar boven te halen. Blenden met reservewijnen uit andere jaargangen is namelijk onmogelijk. Combineer deze gedrevenheid met een uitzonderlijke opvoeding in de kelders van het domein en het resultaat is uitmuntend. Tot slot doen ze enkel aan biologische wijnbouw.
Dit alles maakt het bijna vanzelfsprekend dat Celler Kripta deel uitmaakt van het strengere kwaliteitskader dat Corpinnat is.

Vinificatie

De handmatig geoogste druiven zijn afkomstig van het perceel Vall d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona). Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd op het wijndomein. De fermentatie neemt 28 dagen in beslag bij een constante temperatuur van 16 °C. De giststammen werden dusdanig geselecteerd om de pure expressie van de druif en het terroir te belichten. Daarna ondergaat deze Cava een rijping van minimum 3 jaar sur lattes bij 17 °C. De datum van dégorgement vind je op de achterkant van de fles. Brut gedoseerd met 6 gram suiker per liter. De schuimwijn is zowel organisch als vegan gecertifieerd.

Smaak

Franc is de meest frisse schuimwijn van Celler Kripta. Een fijne, elegante bubbel in het glas. Als aroma vooral groene appel, aangevuld met wit fruit, perzik, necatrine. In de smaak frisse mineraliteit en subtiele deeg aroma's afkomstig van de langere rijping in de fles.

Gerechten

Voorgerechten | Salades | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Macabeo (50%), Parellada (30%), Xarello (20%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 6 - 8 °C
Smaakprofiel: Licht fris droog

