



Wijnfiche

Celler Kripta – Franc – Brut Reserva | Corpinnat | BIO Spanje (CAVA) – 2022

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 net geen 4 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 gecertificeerd.

Smaak

De meest frisse schuimwijn van Celler Kripta. Een *fijne, elegante bubbel in het glas*. Uit het glas vooral groene appel, aangevuld met wit fruit, perzik, necatrine, met op de achtergrond mineraliteit en subtiele deeg aroma's afkomstig van de langere rijping in de fles.

Gerechten

Voorgerechten | Salades | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Parellada, Xarello, Macabeo

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6 - 8 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog