



Wijnfiche

Celler Kripta – Franc – Brut Reserva | Corpinnat | BIO Espagne (CAVA) – 2021

Domaine

Celler Kripta

Les Cavas de Celler Kripta reflètent l’engagement d’une famille entière ayant un seul objectif : produire, année après année, des vins effervescents de très haut niveau, dotés d’une personnalité unique et reconnue à l’international. Celler Kripta est depuis 2025 le nouveau nom de Agustí Torelló Mata, adopté lors de son intégration à Corpinnat. Une particularité du domaine est de ne commercialiser que des Cavas millésimés. Cela les pousse chaque année à aller jusqu’au bout de l’expression du raisin. L’assemblage avec des vins de réserve d’autres années est donc impossible. En combinant cette exigence avec un élevage exceptionnel dans les caves du domaine (ils ne produisent que des Reserva et Gran Reserva), le résultat est remarquable. Enfin, ils pratiquent exclusivement une viticulture biologique. Tout cela rend presque évident le fait que Celler Kripta fasse partie du cadre de qualité plus strict qu’est Corpinnat.

Vinification

Les raisins, récoltés à la main, proviennent de la parcelle Vall d'Anoia-Foix, située dans les Comtats de Barcelona. Chaque cépage est vinifié séparément au domaine. La fermentation dure 28 jours à une température constante de 16 °C. Les souches de levures ont été soigneusement sélectionnées afin de mettre en valeur l’expression pure du raisin et du terroir. Ce Cava bénéficie ensuite d’un élevage sur lattes de près de quatre ans à 17 °C. La date de dégorgement est indiquée au dos de la bouteille. Brut dosé à 6 grammes de sucre par litre. Ce vin effervescent est certifié biologique et végétarien.

Dégustation

Le Cava le plus frais de la gamme de Celler Kripta. Une bulle fine et élégante dans le verre. Au nez, des arômes dominants de pomme verte, complétés par des notes de fruits blancs, de pêche et de nectarine. En arrière-plan, on retrouve une belle minéralité ainsi que de subtiles notes de pâte et de brioche, issues d’un élevage prolongé en bouteille.

Mets adaptées

Entrée | Salades | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Macabeo (50%), Parellada (30%), Xarello (20%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6 - 8° C

Profil de goût: Léger frais sec

