Wijnfiche

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

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

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.

Dégustation

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.

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

