Wijnfiche

Celler Kripta - Iconic - Brut Nature Gran Reserva | Cava | BIO Espagne (CAVA) — 2018

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 manuellement, proviennent de la parcelle Vall d'Anoia-Foix (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 la pure expression du raisin et du terroir. Ensuite, ce Cava bénéficie d'un élevage de prestige de 6 ans à 17 °C. La date de dégorgement est indiquée au dos de la bouteille. Ce vin effervescent est certifié à la fois biologique et vegan.

Dégustation

Ce Cava Gran Reserva raffiné et évolué dévoile des arômes de brioche, de toast et de fruits mûrs. Ses arômes généreux contribuent à un vin effervescent d'une grande complexité, tout en conservant une belle acidité fraîche. Les saveurs typiques de pommes compotées proviennent (et sont caractéristiques) du cépage Macabeo. Une finale tendue et sèche.

Mets adaptées

Hors-d'œuvres | Volaille | Jambon fumé et Lomo

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Parellada (37%), Macabeo (35%), Xarello (28%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Complex sec

