CELLER KRIPTA TREPAT ROSAT RESERVA BRUT 2024 CAVA DO BIO 11.5° 75CL



75cl

Fabricant
Celler Kripta

Titre alcoométrique
11.5 %

Cépage
Trepat

Processus de fabrication
Après une macération de huit heures, le vin de base fermente au domaine pendant 28 jours à une température contrôlée de 16 °C grâce à des levures autochtones, sélectionnées avant les vendanges afin de respecter l'expression du cépage et du terroir. Il vieillit ensuite 18 mois en bouteille dans la cave à 17 °C constants, la date de dégorgement figurant sur la contre-étiquette indiquant également le numéro de lot.

Température de dégustation
6 °C - 8 °C

A boire jusqu'au
2028

23.50
(y compris la TVA)