



CELLER KRIPTA, S.A.U.

La Serra s/n P.O. Box 35
08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona, Spain
T +34 938 911 173 - info@cellerkripta.com
www.cellerkripta.com



CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

The soul is the secret
El alma es el secreto



ORIGIN

EN

Celler Kripta is the lifelong project of Agustí Torelló Mata, taking a long journey that began in 1978 with the production of the first KRIPTA bottle back to its origins. The dedication, experience, passion and soul of Agustí Torelló Mata are the family legacy of the new winery, inseparable from the winemaking tradition of Penedès and Sant Sadurní d'Anoia.

ORIGEN

ES

Celler Kripta es el proyecto vital de Agustí Torelló Mata, el regreso al origen de un largo camino iniciado en 1978 con la elaboración de la primera botella KRIPTA. La vocación, la experiencia, la pasión y el alma de Agustí Torelló Mata es el legado familiar de la nueva bodega, inseparable de la tradición vitivinícola del Penedès y de Sant Sadurní d'Anoia.

OUR UNIQUENESS

EN

NATIVE VARIETIES OF THE LAND OF ORIGIN

Macabeo, Xarel·lo, Parellada and Trepât represent the region's authenticity, adapting like no other grape varieties to the effects of climate change and organic vine-growing. They are capable of transmitting the distinctive features of the climate, the soils and the vintage from the Penedès vineyards (today the "Valls d'Anoia-Foix" cava subzone).

MACABEO AND YEASTS FROM THE GRAPES

We are masters of Macabeo, which is always predominant in all our blends, and we produce the only barrel-fermented monovarietal Macabeo cava. All our base wines are vinified with their own yeasts, selected each year from the most representative plots of each variety.

LONG AGEING

Long ageing is the hallmark of all Celler Kripta cavas, with a minimum of 24 months for the youngest, and up to more than 10 years for the Great Vintages. This quality is guaranteed by the vinification on the property of all the base wines, earning us the Integral Producer status.

NUESTRA SINGULARIDAD

ES

LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS EN LA TIERRA DE ORIGEN

Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Trepât representan la autenticidad del territorio, se adaptan como ninguna otra a los efectos del cambio climático y la viticultura ecológica, y son capaces de transmitir la tipicidad del clima, de los suelos y de la añada de los viñedos del Penedès —hoy subzona Cava "Valls d'Anoia-Foix".

MACABEO Y LEVADURAS PROPIAS

La Macabeo predomina en todos los cupages. Es la variedad con la que elaboramos el único cava monovarietal fermentado en barrica del mercado. Todos los vinos base se vinifican con levaduras propias seleccionadas cada año de las parcelas más representativas de cada variedad.

LARGAS CRIANZAS

Las largas crianzas son el sello de todos los cavas de Celler Kripta: con un mínimo de 24 meses del más joven, y hasta los más de 10 años de las Grandes Añadas. Una calidad avalada por la vinificación en bodega de todos los vinos base que acredita la condición de Elaborador Integral.



VEGAN