CELLER
KRIPTA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



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

De la Tierra a la Copa

Local Vineyards and Family Tradition

CORPINNAT
GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY
TRADITIONAL METHOD

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 se han convertido en el legado familiar de la nueva bodega, inseparable de la tradición vitivinícola del Penedès y de Sant Sadurní d'Anoia.

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.







NUESTRA SINGULARIDAD

ES

EL ORIGEN:
LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS

Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Trepat representan la autenticidad del territorio, se adaptan como ninguna otra a los efectos del cambio climático y a la viticultura ecológica, y son capaces de transmitir la tipicidad del clima, de los suelos y de la añada de los viñedos del territorio Corpinnat.

MACABEO Y LEVADURAS PROPIAS

La Macabeo predomina en todos los cupages. Es la variedad con la que elaboramos el único Corpinnat 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 Corpinnat de Celler Kripta. El método tradicional requiere de una mirada experta para albirar el camino que hará el vino durante la crianza de un mínimo de 24 meses del más joven, y hasta los más de 10 años de las Grandes Añadas.

OUR SINGULARITY

EN

NATIVE VARIETIES
OF THE LAND OF ORIGIN

Macabeo, Xarel·lo, Parellada and Trepat 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 Corpinnat vineyards.

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 Corpinnat. 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 sparkling wines. The traditional method requires an expert eye to map out the path the wine will take during its years ageing, with a minimum of 24 months for the youngest, and up to more than 10 years for the Great Vintages.

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

VEGAN











