

ROSÉ

BRUT



ROSÉ

BRUT

FICHE ANALYTIQUE

(Valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 11,8°

Acidité (gr/L ac. tart.): 6,2

Sucres réducteurs (gr/L): 7,0

pH: 2,90

Cépages:

Monastrell 60%

Garnatxa 20%

Pinot noir 20%

Origine: *Hérité can Llopart de Subirats*

Méthode d'élaboration: seconde fermentation et vieillissement sur lies en bouteille, «méthode traditionnelle»

Vieillessement minimum en bouteille: 18 mois. Réserve.

Température à table: 6-8°C.

DÉGUSTATION

Couleur rose-cerise, très brillant.

Bon développement des bulles, constantes et petites.

Arôme fruité, exubérant, avec une persistance de touches de fruits des bois et délicats tanins.

En bouche, il est puissant, structuré et très savoureux.

Il a un point juste d'acidité,

persistent et complexe,

il révèle un équilibre parfait ou palais.

ANALYSE

(Mittlerer Werte)

Alkoholgehalt: 11.8°

Gesamtsäure (gr/ l.ac.tart.): 6.2

Restzucker (gr/l): <5

Ph-Wert: 2,90

Rebsorten:

monastrell 60%

garnacha 20%

pinot noir 20%

Lagen: *Heredad Can Llopart de Subirats*

Flaschengärung und Reifung
erfolg in der Flasche, ,

“Méthode Traditionnelle“,

Minimum 18 Monate gealtert

Zwischen 6 und 8° **Servieren**

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Blass kirschrot mit leichten Kupfertönen. Sehr hell. Gut entwickelte Bläschen, klein und konstant. Komplexer Bouquet der Alterung, harmonisiert mit eleganten wilden Früchten und feinen Tanninen. Am Gaume entwickelt er einen kräftigen Geschmack und ist äußerst lecker. Mit dem richtigen Punkt von Säure, hält er die perfekte Balance bis zum Schluss im Gaumen.



CAVA
LLOPART
DES DE 1887

