

Brut Nature  
INTEGRAL



Brut Nature  
INTEGRAL

FICHE ANALYTIQUE

(Valeurs moyennes)

**Degré alcoolique (% vol.):** 11,8°

**Acidité (gr/L ac. tart.):** 6,6

**Sucres réducteurs (gr/L):** <3,0

**pH:** 3,00

**Origine:** *Hérité can Llopart de Subirats*

**Cépages :**

Parellada 40%

Chardonnay 40%

Xarel-lo 20%

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

**Vieillessement minimum en**

**bouteille:** 18 mois. Reserve

**Température à table:** 5-7°C.

DÉGUSTATION

Elaboré avec des vins qui ont fait la première fermentation à une température de 15°C, et qui, avec leur coupage particulier, offrent un très haut accent fruité ressortit des variétés du raisin. Couleur jaune-paille avec des reflets vert pâle. Bulle fine et constante.

Grande richesse d'arômes primaires, fruités (pomme, pêche, ananas), très bien combinés.

En bouche, il est léger et souple, très frais et puissant. C'est un cava spécialement conçu pour déguster seul, comme apéritif, et pour accompagner des plats légers.

ANALYSE

(Mittlerer Werte)

**Alkohol:** 11.8°

**Gesamtsäure (gr/ l.ac.tart.):** 6.6

**Dosage (gr/l):** <3.0

**Ph-Wert:** 3.00

**Lagen:** *Heredad de Can Llopart de Subirats*

**Rebsorten:**

xarel-lo 20%,

parellada 40%,

chardonnay 40%

**Flaschengärung und Reifung erfolg in der Flasche, "Méthode Traditionnelle",** Minimum 18 Monate gealtert

**Zwischen 6 und 8 ° Servieren**

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aus Weinen erarbeitet, die Gärung bei 15°C statt fand, und mit nur einer einzigen Coupage erhält der Cava seinen fruchtigen Charakter. Strohgelb, mit grünlichem Glanz. Feine und gleichmäßige Perlen. Voller fruchtiger Aromen (Apfel, Pfirsich und Ananas) und einem dichtem Bouquet. Weich und leicht im Mund, mit Intensität und Frische. Er ist geeignet, allein genießen zu werden oder als Aperitif und zu leichten Speisen.



CAVA  
**ILOPART**  
DES DE 1887

