

RESERVA
BRUT



RESERVA BRUT

FICHE ANALYTIQUE

(Valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 11,8°

Acidité (gr/L ac. tart.): 6,3

Sucres réducteurs (gr/L): 8

pH: 2,95

Cépages:

Xarel·lo 40%

Macabeo 30 %

Parellada 30%

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

Température à table: 6-8°C.

Agriculture biologique

DÉGUSTATION :

Vendanges faites à la main sur le terroir de Can Llopart. La composition géologique de la terre s'exprime agréablement dans les saveurs de ce cava. Belle couleur or pâle brillante. Bulles fines et constantes.

Arôme limpide et dominé par les parfums primaires de fruits.

Doux et frais en bouche.

Acidité persistante avec des notes de fruits blancs. Agréable onctuosité, persistant et long en bouche.

Profitez-en tout en le dégustant comme apéritif ou dessert et dans les célébrations.

ANALYSIS

(Mittlerer Werte)

Alkohol (% vol.): 11,8°

Gesamtsäure (gr/L ac. tart.): 6,3

Dosage (gr/L): 8

pH-Wert: 2,95

Rebsorten:

Xarel·lo 40%

Macabeo 30%

Parellada 30%

Lagen: Heretat Can Llopart de Subirats

Gärung und Reifung:

Flaschengärung, "Methode Champenoise", 18 Monate gealtert.

Serviertemperatur: 6 bis 8°.

Ökologischer Landbau

CHARAKTERISTIK

Reben per Hand gelesen.

Die geologische Zusammensetzung des Landes drückt sich in unserem Cava aus.

Attraktive helle blass goldene Farbe.

Feine und konstante Perlen.

Klares Aroma mit dem dominanten fruchtigen Aromen.

Weich und frisch am Gaumen.

Lange Säure mit einer feinen Note von weißer Früchte.

Fein cremig und mit einem langen Nachgeschmack.

Ideal um ihn allein zu genießen als Aperitif, Feiern oder Nachtish.



CAVA
LLOPART
DES DE 1887

