

Gran Reserva

EX-VITE

BRUT



Gran Reserva
EX-VITE
BRUT

FICHE ANALYTIQUE

(Valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 12°

Acidité (gr/L ac. tart.): 6,6

Sucres réducteurs (gr/L): 5,0

pH: 2,90

Origine: Variétés de raisin des meilleurs vieux cépages (âgés de plus de 40 ans) de l'hérité Can Llopart de Subirats

Variétés de raisin:

Xarel-lo 60%

Macabeu 40%

Vieillessement minimum en

bouteille: 60 mois

Température à table: 6-8°C.

Agriculture biologique

DÉGUSTATION :

Coupage avec des vins de réserve élevés en barrique de chêne.

Sélection biologique de levures sauvages de vigne.

Liqueur champenoise élaborée selon une authentique formule oenologique de la fin du XIX siècle. Production limitée à 5.300 bouteilles annuelles. Couleur or-paille brillant. Bulle très fine, décollement lent formant couronne. Arôme puissant et élégante, avec des tonalités de fruits secs, torréfiés, balsamiques et fumés. En bouche il est ample, très savoureux, avec de légères nuances réductrices, structuré et crémeux.

Post-goût doux et prolongé.

ANALYSIS

(Mittlerer Werte)

Alkohol (% vol.): 12°

Gesamtsäure (g/L Tart-ac): 6,6

Dosage (g/l): 5,0

pH-Wert: 2,90

Lagen: Heretat Can Llopart de Subirats

Rebsorten:

Xarel-lo 60%

Macabeo 40%

Flaschengärung und Reifung auf der

Hefe, "Methode Champenoise", 60 Monate gereift.

Serviertemperatur: 6° bis 8°

Ökologischer Landbau

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe mit hellen Lichtreflexen. Die feine Perlage bildet einen wundervollen Rosenkranz. Elegantes und kräftiges Bouquet. Trocken mit leichten balsamischen und Röstnoten. Strukturiert und voll im Geschmack, mit leichten Reduktionsnoten, cremig und elegant. Weicher langanhaltender Abgang. Limitierte Produktion von 5.300 Flaschen.