

Gran Reserva
ORIGINAL 1887
BRUT NATURE



Gran Reserva
ORIGINAL 1887
BRUT NATURE

FICHE ANALYTIQUE
(Valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 11,8°
Acidité (gr/L ac. tart.): 6,4
Sucres réducteurs (gr/L): <3,0
PH: 2,95

Cépages: Montònega 50%
(vignoble "L'Alzina" from 1960),
Xarel-lo 25% (vignoble
"Pere de Can Ros" from 1954),
Macabeo 25% (vignoble
"de l'Isidoro" from 1955)

Origine: *Hérité can Llopart
de Subirats*

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

**Vieillessement minimum en
bouteille:** 60 mois

Température à table: 6-8°C.

Cava élaboré avec les méthodes
plus traditionnelles en
commémoration du 125ème
anniversaire de la première
bouteille de cava Llopart.
Les raisins proviennent de 3 vignes
vieilles de montagne avec une
production très limitée.
L'étiquette est une reproduction
de l'étiquette originale de 1887.

DÉGUSTATION

Couleur or vieilli avec des
reflets cristallins. Bulles très fines,
parfaitement intégrés. Crémeux.
Profondeur aromatique (fruits
blancs mûrs, peau d'orange ...)
en présence de notes d'élevage
(brioche, pain grillé, beurre,
noix...). Long, acidité équilibrée,
et avec de nombreux arômes
persistants en bouche. Il y a des
notes de l'autolyse des levures
grâce au le vieillissement prolongé
dans la bouteille. Arrière-goût
délicat et persistant. Dans ce cava
il y a la prédominance de la finesse
apportée par la variété Montònega
(adaptation phénotypique aux
terrains d'auteur de la variété
Parellada), et on peut trouver
toutes les fines touches évolutives
qui lui donnent une grande
complexité.

ANALYSE
(Mittlerer Werte)

Alkohol c: 11.8°
Gesamtsäure (gr/ l.ac.tart.): 6.4
Dosage (gr/l): <3.0
Ph-Wert: 2.95

Rebsorten: Montònega 50%
(Weinberg "L'Alzina" von 1960)
Xarel-lo 25% (Weinberg
"Pere de Can Ros" von 1954)
Macabeo 25% (Vineyard
"de l'Isidoro" von 1955)

Lagen: *Heredad de Can Llopart de
Subirats*

**Flaschengärung und Reifung
erfolg in der Flasche,**
"Methode Champenoise",
60 Monate gealtert.
Zwischen 6 und 8 ° Servieren

Cava nach traditionellster
Methode hergestellt, anlässlich
des 125. Jubiläums der
Produktion ersten Flasche Cava
der Kellerei Llopart. Die Trauben
stammen von 3 Jahre alten und
ertragsarmen Weinbergen.
Das Etikett ist eine Reproduktion
des Originaletikettes von 1887.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe altgold mit kristallinen
Reflexen. Sehr feine und perfekt
integrierte Perlung. Cremig.
Tiefgehende Aromen (weisse reife
Früchte, Orangenschale...)
mit Reifentönen (Brioche,
Röstnoten, Butter,
Trockenfrüchte...) Kräftiger
Geschmack, abgerundete Säure,
sehr breite Aromen.
Im Vordergrund Hefentönen vom
langen Ausbau auf der Flasche.
Zarter und lang anhaltender
Abgang. Es dominieren feine
Noten der Rebsorte Montònega
(phänotypische Anpassung
der Rebsorte Parellada in
höheren Lagen), die die
feinen Entwicklungsnuancen
hervorheben, die diesem Cava
große Komplexität verleihen.