

Reserva
BRUT NATURE



Reserva

BRUT NATURE

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 11,50°

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6,3

Sucres reductors (gr/L): <2,0

pH: 3,25

Origen: heretat Can Llopart
de Subirats

Varietats de raïm:

Macabeu 30%

Xarel·lo 40%

Parellada 20%

Chardonnay 10%

Criança mínima en ampolla:

26 mesos

Temperatura de servei: 5-7°C.

Conreu ecològic

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 11,50°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,3

Azúcares reductores (gr/L): <2,0

pH: 3,25

Origen: heredad Can Llopart
de Subirats

Varietades de uva:

Macabeo 30%

Xarel·lo 40%

Parellada 20%

Chardonnay 10%

Crianza mínima en botella:

26 meses

Temperatura de servicio: 5-7°C.

Cultivo ecológico

NOTA DE TAST

Un dels primers “brut nature” elaborats al nostre país, consolidat com un gran clàssic. Color groc-palla, pà·lid i molt brillant. Bombolla fina i constant. Aroma molt neta, amb un equilibri perfecte de les subtils notes afruitades amb els delicats tons terciaris d’envelliment. En boca és lleuger i fi, completament sec, suau i amb agradables matisos de criança. Un cava molt versàtil, ideal tant per prendre sol com per acompanyar qualsevol plat.

NOTA DE CATA

Uno de los primeros “brut nature” elaborados en nuestro país, consolidado como un gran clásico. Color amarillo-pajizo, pálido y muy brillante. Burbuja fina y constante. Aroma muy limpio, con un equilibrio perfecto entre las sutiles notas frutales y los delicados tonos terciarios de envejecimiento. En la boca es ligero y fino, completamente seco, suave y con agradables matices de crianza. Un cava muy versátil, ideal tanto para tomar solo como para acompañar cualquier plato.



CAVA
LLOPART
DES DE 1887

