

Reserva
BRUT NATURE



Reserva
BRUT NATURE

FICHE ANALYTIQUE

(Valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 12°

Acidité (gr/L ac. tart.): 6,3

Sucres réducteurs (gr/L): <3,0

pH: 3,05

Origine: *Hérité can Llopart de Subirats*

Cépages:

Macabeu 30%, Xarel-lo 40%,
Parellada 20%, Chardonnay 10%

Méthode d'élaboration:

seconde fermentation et
vieillessement sur lies en bouteille,
«méthode traditionnelle»

**Vieillessement minimum en
bouteille:** 26 mois

Température à table: 5-7°C.

DÉGUSTATION

L'un des premiers « brut nature »
élaborés dans notre pays, consolidé
comme un grand classique.

Couleur jaune paille, pâle et très
brillant.

Des bulles fines et constantes.

Arôme très propre, avec un parfait
équilibre entre les subtiles notes
fruitées et les délicats

arômes tertiaires de vieillessement.

En bouche il est léger et fin,
complètement sec, souple et avec
des agréables nuances d'élevage.

Un cava versatile, idéal seul ou
à table.

ANALYSE

(Mittlerer Werte)

Alkohol: 12°

Gesamtsäure (gr/ l.ac.tart.): 6.3

Dosage (gr/l): <3.0

Ph-Wert: 3.05

Lagen: *Heredad de Can Llopart de Subirats*

Rebsorten: macabeo 30% ,
xarel-lo 40%,
parellada 20%,
chardonnay 10%

**Flaschengärung und Reifung
erfolg in der Flasche, "Méthode
Traditionnelle",**

**Minimum 26 Monate gealtert
Zwischen 5 und 7 ° Servieren**

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Einer der ersten "Brut Nature"
unseres Landes und ein großer
Klassiker. Strohgelbe Farbe,
blass und sehr hell. Feine
und gleichmäßige Bläschen.
Wirklich sauberer Bouquet,
perfekte Balance zwischen der
feinen Fruchtnote und den
zarten Tönen des Alterns. Er
ist fein und leicht im Mund
und völlig trocken, weich und
mit angenehmen Schatten der
Alterung. Ein vielseitiger Cava,
geeignet allein genossen zu
werden oder als Begleitung einer
Mahlzeit.