

Gran Reserva
IMPERIAL
BRUT



Gran Reserva
IMPERIAL
BRUT

FICHE ANALYTIQUE

(valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 11,8°

Acidité (gr/L ac. tart.): 6,2

Sucres réducteurs (gr/L): 6,0

pH: 3,00

Origine: *Hérité can Llopart de Subirats*

Cépages :

Xarel-lo 50%

Macabeu 40%

Parellada 10%

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

Vieillessement minimum en bouteille: 42 mois

Température à table: 6-8°C.

Agriculture biologique

DÉGUSTATION

Une grande réserve pour les amateurs des cava vieux et évolués.

Coupage avec un 15% de vin de base réserve.

Couleur jaune or aux reflets dorés et brillants.

Bulle très fine. Arômes complexes de long élevage aux nuances dérivées des lies, grillées, moelleuses, et aux fruits secs, avec des légères notes réductrices.

En bouche, il est large et structuré, crémeux, avec un parfait équilibre entre sucre et acidité. Goût persistant et puissant.

Idéal pour accompagner des mets et des plats de consistance.

ANALYSE

(Mittlerer Werte)

Alkohol: 11.8°

Gesamtsäure (gr/ l.ac.tart.): 6.2

Restzucker (gr/l): 6.0

Ph-Wert: 3.00

Lagen: *Heredad de Can Llopart de Subirats*

Rebsorten:

Xarel-lo 50%

Macabeu 40%

Parellada 10%

Flaschengärung und Reifung erfolg in der Flasche, "Méthode Traditionnelle", Minimum 42 Monate gealtert

Zwischen 6 und 8 ° Servieren Ökologischer Landbau

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein großer "Gran Reserva" für die Liebhaber von gealterten und entwickelten Cava.

Spezielle "Coupage" mit 15% Reserva als Basis. Goldene Farbe mit hellem Schimmer.

Zarte Perlen. Lange Alterung mit komplexem Bouquet von: Schatten des Sediments, Geröstet, Honig und getrockneten Früchte.

Am Gaumen ist er strukturiert und voll, cremig und mit perfekter Balance zwischen Zucker und Säure. Anhaltender Charakter und Geschmack.

Wunderbar geeignet um Mahlzeiten im geschmacklichen Einklang zu begleiten.