

Reserva Rosé
MICROCOSMOS
BRUT NATURE



MICROCOSMOS



ROSÉ
BRUT NATURE

MICROCOSMOS

LES SUBIRATS

ILLOPART

ILOPART

Reserva Rosé
MICROCOSMOS
BRUT NATURE

FICHE ANALYTIQUE

(Valeurs moyennes)

Degré alcoolique (% vol.): 12°

Acidité (gr/L ac. tart.): 6,5

Sucres réducteurs (gr/L): <3,0

pH: 2,85

Variétés de raisin:

Pinot noir 85%

Monastrell 15%

Origine : *Hérité can Llopart de Subirats*

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

Vieillessement minimum en bouteille: 24 mois

Température à table: 6-8°C.

Agriculture biologique

DÉGUSTATION :

Couleur rose-groseille d'intensité moyenne, avec des tons subtils de brique, très brillante.

Bulle très fine et persistante qui forme une bonne couronne.

Arômes très complexes, aux touches de fruits rouges sauvages mariés aux tons grillés fournis par l'élevage sur lie.

En bouche il est harmonieux, ample, savoureux et élégant, dégagement carbonique parfaitement intégré. Longueur persistante et onctueuse.

ANALYSE

(Mittlerer Werte)

Alkohol: 12°

Gesamtsäure (g/l Tart-ac): 6,5

Dosage (g/l): <3,0

Ph-Wert: 2,85

Rebsorten:

pinot noir 85%,

monastrell 15%

Lagen: *Heredad de Can Llopart de Subirats*

Flaschengärung und Reifung erfolg in der Flasche, "Méthode Champenoise", mindestens 24 Monate gereift

Serviertemperatur: 6° bis 8°

Ökologischer Landbau

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rosé-Cava mit sehr heller leuchtender Johannisbeerfarbe und dezentem ziegelroten Farbton. Feine und anhaltende Perlage. Sehr komplexes Aroma mit Nuancen von wilden roten Früchten, die sich mit den während der Reifung auf der Hefe gebildeten Röstnöten verbinden. Harmonisch am Gaumen, breit, wohlschmeckend und elegant, mit perfekt integrierter Kohlensäure. Langer und cremiger Abgang.