

ROSÉ

BRUT



ROSÉ

BRUT

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 11,50°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,2

Azúcares reductores (gr/L): 7,0

pH: 3,2

Origen: *heredad Can Llopart de Subirats*

Varietades de uva:

Monastrell 60%

Garnacha 20%

Pinot noir 20%

Crianza mínima en botella:

18 meses. Reserva

Temperatura de servicio: 6-8°C.

Cultivo ecológico

NOTA DE CATA

Color rosa-cereza, muy brillante. Buen desarrollo de la burbuja, constante y de pequeño tamaño. Aroma afrutado, exuberante, dominando los tonos varietales de frutas de bosque y delicados taninos. En boca entra con potencia, con buena estructura y muy sabroso. Con un punto justo de acidez, mantiene un perfecto equilibrio hasta el final de su permanencia en el paladar.

ANALYSIS

(Average values)

Alcohol content (% by vol.): 11.50

Acidity (gr/L ac. tart.): 6.2

Sugar content (gr/L): 7.0

PH: 3.2

Origin: from Heretat de Can Llopart de Subirats

Grape varieties:

Monastrell 60%

Garnacha 20%

Pinot Noir 20%

Aging method: Bottle fermented, "Méthode champenoise".

Aged a minimum of 18 months.

Serving temperature: 6 to 8 °C

Organic farming

TASTING NOTE

Very bright cherry-pink color. Well-developed bubbles, constant and small in size. Fruity exuberant aroma dominated by a variety of forest fruits along with delicate tannins. An initially potent flavor with good structure and just the right degree of acidity that maintains a perfect balance throughout its prolonged lingering aftertaste.



CAVA
LLOPART
DES DE 1887

