

Gran Reserva
EX-VITE
BRUT



Gran Reserva
EX-VITE
BRUT

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 12°

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

Azúcares reductores (gr/L): 5,0

pH: 3,15

Origen: *Variedades de uva de las mejores viñas viejas (más de 40 años de edad) de la heredad Can Llopart de Subirats*

Variedades de uva:

Xarel·lo 60%

Macabeu 40%

Crianza mínima en botella:

60 meses

Temperatura de servicio: 6-8°C.

Cultivo ecológico

NOTA DE CATA

“Coupage” con vinos de reserva criados en barrica de roble. Selección biológica de levaduras silvestres de viña. Licor champenoise elaborado según una genuina fórmula enológica de finales del siglo XIX. Producción limitada de 5.300 botellas anuales. Color oro-pajizo brillante. Burbuja de tamaño muy fino, desprendimiento lento formando corona. Aroma potente y elegante, con tonos de frutos secos, tostados, balsámico y ahumado. En boca es amplio, muy sabroso, con ligeros matices reductores, estructurado y cremoso. Postgusto suave y prolongado.

ANALYSIS

(average values)

Grau alcohòlic (% vol.): 12°

Acidity (gr/L ac. tart.): 6,6

Sugar content (gr/L): 5,0

pH: 3,15

Origin: *Grape varieties from our best vines (of over 40 years old) at heretat Can Llopart de Subirats*

Grape varieties:

Xarel·lo 60%

Macabeu 40%

Aging method: Bottle fermented, “Méthode champenoise”.

Aged a minimum of 60 months

Service temperature: From

6-8°C.

Organic farming

TASTING NOTES

Golden colour with bright gild gleam. Fine bubbles forming a nice rosary. Elegant and potent bouquet. Toast, dry and balsamic shade. In mouth is structured and full, and has a light reduction shade, creamy and elegant. Post soft and prolonged tast. Limited production 5300 bottles.