

Brut Nature  
**INTEGRAL**



Brut Nature  
INTEGRAL

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

**Grado alcohólico (% vol.):** 11,50°

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

**Azúcares reductores (gr/L):** <2,0

**pH:** 3,15

**Origen:** *heredad Can Llopart de Subirats*

**Varietades de uva:**

Parellada 40%

Chardonnay 40%

Xarel·lo 20%

**Crianza mínima en botella:**

18 meses. Reserva

**Temperatura de servicio:** 5-7°C.

**Cultivo ecológico**

NOTA DE CATA

Elaborado con vinos que han realizado la primera fermentación a una temperatura de 15°C., y conjuntamente con el singular “coupage”, dan lugar a la máxima acentuación de las peculiaridades afrutadas de las variedades de uva. Color amarillo-pajizo, con pálidos brillos verdosos. Burbuja fina y constante. Gran riqueza de aromas primarios, afrutados (manzana, melocotón, piña) y muy conjuntados. En la boca es ligero y suave, con una gran viveza y frescor. Es un cava especialmente idóneo para tomar solo, como aperitivo y para acompañar platos ligeros.

ANALYSIS

(average values)

**Alcohol content (% by vol.):** 11.5

**Acidity (gr/L ac. tart.):** 6.6

**Sugar content (gr/L):** <2.0

**PH:** 3.15

**Origin:** from *Can Llopart de Subirats Estate*

**Grape varieties:**

Parellada 40%

Chardonnay 40%

Xarel·lo 20%

**Elaboration method:** second fermentation and aging in the same bottle, “Traditional Method”. Aged a minimum of 18 months. Reserva.

**Serving temperature:** from 5 to 7°C.

**Organic farming**

TASTING NOTE

Made with wines that reached the first fermentation at 15°C. The singular coupage emphasizes the unique fruity characters of these grape varieties.

Straw yellow color with a pale green brightness. Fine and constant bubbles. Full of primary, fruity tones (apple, peach and pineapple) and a tightly-knit bouquet.

Soft and light in the mouth with intensity and freshness. It is suitable to have alone as an aperitif or with light meals.



CAVA  
ILOPART  
DES DE 1887

