

Gran Reserva
ORIGINAL 1887
BRUT NATURE



Gran Reserva
ORIGINAL 1887
BRUT NATURE

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 11,50°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,4

Azúcares reductores (gr/L): <2,0

pH: 3,20

Varietades de uva: montónega 50% (viña de "l'alzina" año 1960), xarel·lo 25% (viña "Pere de Can Ros" año 1954), macabeu 25% (viña "de l'Isidoro" año 1955)

Origen de las uvas: *heredad "Can Llopart de Subirats"*

Crianza mínima en botella:

60 meses

Temperatura de servicio: 6-8°C.

Cultivo ecológico

Cava elaborado con la metodología más tradicional en conmemoración del 125 aniversario de la primera botella de cava Llopart. Uvas procedentes de 3 viñas viejas de montaña con muy baja producción. La etiqueta es una reproducción de la etiqueta original del año 1887.

NOTA DE CATA

Color oro viejo con reflejos cristalinos. Burbujas muy finas, perfectamente fusionadas. Cremoso. Profundidad aromática (fruta blanca madura, piel de naranja...) con presencia de notas de crianza (brioche, tostados, mantequilla, frutos secos...) Gusto potente, acidez redondeada, muy amplio. Destacan las tonalidades provenientes de la autólisis de las levaduras provocada por el prolongado envejecimiento en botella. Post gusto delicado y persistente. Cava en el que predomina la finura de la variedad montónega (adaptación fenotípica de la variedad parellada a terrenos de altura), destacando las delicadas pinceladas evolutivas que le aportan gran complejidad.

ANALYSIS

(average values)

Alcohol content (% vol.): 11,50°

Acidity (gr/L ac. tart.): 6,4

Sugar content (gr/L): <2,0

PH: 3,20

Grape varieties: Montónega 50% (Vineyard "L'Alzina" from 1960), Xarel·lo 25% (vineyard "Pere de Can Ros" from 1954), Macabeo 25% (Vineyard "de l'Isidoro" from 1955)

Origin of grapes: *from Heretat Can Llopart de Subirats Estate.*

Elaboration method:

second fermentation and aging in the same bottle, "traditional method".

Aged a minimum of 60 months.

Serving temperature: 6 to 8°C.

Organic farming

Cava made with the most traditional methodology in commemoration of the 125th anniversary of the first bottle of Llopart Cava. Grapes coming from old vines located in the mountains with very low production. The label is a reproduction of the original label in 1887.

TASTING NOTE

Old gold color with crystalline reflects. Very fine bubbles, perfectly integrated. Creamy. Depth aromatic (ripe white fruit, orange peel...) with aging notes (brioche, toast, butter, nuts...) Powerful taste, rounded acidity, very broad. We can find notes from the yeast autolysis caused by the long aging in the bottle. Delicate and lingering aftertaste. In this cava predominates the fineness given by the variety Montónega (phenotypic adaptation to the terroir in altitude of the Parellada variety). Fine touches from evolution which give this cava a great complexity.

CAVA
LLOPART
DES DE 1887