

RESERVA  
BRUT



# RESERVA BRUT

## FICHA ANALÍTICA (valores promedio)

**Grado alcohólico:** 11,50°  
**Acidez (gr/L ac.tart.):** 6,3  
**Azúcares reductores (gr/L):** 8  
**PH:** 3,25  
**Origen:** Heredad Can Llopart  
de Subirats  
**Variedades de uva:**  
Xarel.lo 40%  
Macabeo 30 %  
Parellada 30%  
**Crianza mínima en botella :**  
18 meses  
**Cultivo ecológico**

## ANALYSIS (Average values)

**Alcohol content (% by vol.):** 11,50°  
**Acidity (gr/L ac. tart.):** 6,3  
**Sugar content (gr/L):** 8.0  
**PH:** 3.25  
**Origin:** Can Llopart de Subirats  
Estate  
**Grape varieties:**  
Xarel-lo 40%  
Macabeo 30%  
Parellada 30%  
**Aging method:** Bottle fermented,  
“Méthode champenoise”.  
Aged a minimum of 18 months.  
**Organic farming**

## NOTA DE CATA

Uvas procedentes de la Heredad vendimiadas a mano.  
Expresión del terroir de Can Llopart de Subirats.  
Atractivo y brillante color amarillo pajizo. Finas y constantes burbujas  
Aroma muy limpio en el que predominan los aromas primarios de la fruta.  
En boca es suave y fresco, larga acidez con matices de fruta blanca.  
Destaca una agradable cremosidad y postgusto largo y elegante.  
Un cava muy versátil . Ideal tanto para tomar solo como para acompañar cualquier plato.

## TASTING NOTE

Grapes harvested by hand at the Estate. The geological composition of the land expresses itself in our cava  
Attractive bright pale gold color.  
Fine and constant bubbles.  
Clean aroma which is dominated by the primary aromas of the fruit.  
Soft and fresh on the palate.  
Lingering acidity with hints of white fruits.  
Enjoy it matching it with aperitif, celebrations and desserts.  
Serving temperature: from 6 to 8 °C



CAVA  
**LLOPART**  
DES DE 1887

