

CASTELL DE SUBIRATS

Tinto Selección / Negre Selecció



CASTELL DE SUBIRATS

Tinto Selección / Negre Selecció

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 13,5°

Acidez (gr/L ac. tart.): 5,3

Azúcares reductores (gr/L): <1,5

PH: 3,7

Denominación de origen: Penedès

Origen: *heredad Can Llopart*

de Subirats. 100% viñedos propios

Varietades de uva:

Merlot 40%

Ull de llebre 30%

Cabernet sauvignon 30%

Fermentación y maceración: 28 días

Crianza en barricas Allier y

Tennessee: 12 meses

Envejecimiento mínimo en botella

en nuestras bodegas: 18 meses

Temperatura de servicio: 16-18°C

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 13,5°

Acidesa (gr/L ac. tart.): 5,3

Sucres reductors (gr/L): <1,5

PH: 3,7

Denominació d'origen: Penedès

Origen: *heretat can Llopart*

de Subirats. 100% vinyes pròpies

Varietats de raïm:

Merlot 40%

Ull de llebre 30%

Cabernet sauvignon 30%

Fermentació i maceració: 28 dies

Criança en bótes Allier i

Tennessee: 12 mesos

Envelliment mínim en botella en

els nostres cellers: 18 mesos

Temperatura de servei: 16-18°C

NOTA DE CATA

Intenso color cereza oscuro, con sutiles reflejos granates. Aroma denso, con una equilibrada armonía de notas de finas especias, confituras nobles y ahumados.

En el paladar es sedoso y bien estructurado, con taninos redondos y suaves. Evolucionando expresando matices varietales (ciruelas, higos secos y frutos de bosque maduros), sobre un fondo de ligeros tonos tostados y de vainilla, derivados del roble. Final persistente y cálido.

NOTA DE TAST

Intens color cirera fosc, amb subtils reflexos granats. Aroma densa, amb una equilibrada harmonia de notes de fines espècies, confitures nobles i fumats. El paladar és sedós i ben estructurat, amb tanins rodons i suaus. Evolucionant expressant matisos varietals (prunes, figues seques i fruites de bosc madures), sobre un fons de lleugers tons torrats i de vainilla, derivats del roure. Final persistent i càlid.

CAVA
ILOPART
DES DE 1887