

Gran Reserva Vintage

LEOPARDI

BRUT NATURE



Gran Reserva Vintage

LEOPARDI

BRUT NATURE

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 11,75°

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6,5

Sucres reductors (gr/L): 2,0

pH: 3,20

Origen: heretat Can Llopart
de Subirats

Varietats de raïm:

Macabeu 40%

Xarel·lo 40%

Parellada 10%

Chardonnay 10%

Criança mínima en ampolla:

48 mesos

Temperatura de servei: 6-8°C.

Conreu ecològic

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 11,75°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,5

Azúcares reductores (gr/L): 2,0

pH: 3,20

Origen: heredad Can Llopart
de Subirats

Varietades de uva:

Macabeo 40%

Xarel·lo 40%

Parellada 10%

Chardonnay 10%

Crianza mínima en botella:

48 meses

Temperatura de servicio: 6-8°C.

Cultivo ecológico

NOTA DE TAST

Cava de “vintage”. Després de cada verema realitzem un cupatge especial, seleccionant els 4 vins monovarietals més destacats per la seva elegància i pel seu potencial evolutiu. Producció estrictament limitada a 35.000 botelles anuals. Color daurat pàl·lid, molt brillant. Bombolla molt fina, que forma un bonic rosari. Aroma complexa, amb elegants notes especiades. Gust equilibrat, sec i suau, delicadament saborós i amb exquisits tons de prolongat envelliment. Reiteradament reconegut com un cava excepcional per les principals guies de vins i pels tastavins més prestigiosos.

NOTA DE CATA

Cava de “vintage”. Después de cada cosecha realizamos un “coupage” especial, seleccionando los 4 vinos monovarietales más destacados por su elegancia y potencial evolutivo. Producción estrictamente limitada a 35.000 botellas anuales. Color dorado pálido, muy brillante. Burbuja muy fina, formando un bonito rosario. Aroma complejo, con elegantes notas especiadas. Gusto equilibrado, seco y suave, delicadamente sabroso y con tonos de prolongado envejecimiento. Reiteradamente reconocido como un cava excepcional por las principales guías de vino y por los catadores más prestigiosos.

CAVA
LLOPART
DES DE 1887