

Reserva  
BRUT NATURE



# Reserva

## BRUT NATURE

### FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

**Grau alcohòlic (% vol.):** 12°

**Acidesa (gr/L ac. tart.):** 6,3

**Sucres reductors (gr/L):** <3,0

**pH:** 3,05

**Origen:** *heretat Can Llopart de Subirats*

#### Varietats de raïm:

Macabeu 30%

Xarel·lo 40%

Parellada 20%

Chardonnay 10%

#### Criança mínima en ampolla:

30 mesos

**Temperatura de servei:** 5-7°C.

**Conreu ecològic**

### FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

**Grado alcohólico (% vol.):** 12°

**Acidez (gr/L ac. tart.):** 6,3

**Azúcares reductores (gr/L):** <3,0

**pH:** 3,05

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

#### Varietades de uva:

Macabeo 30%

Xarel·lo 40%

Parellada 20%

Chardonnay 10%

#### Crianza mínima en botella:

30 meses

**Temperatura de servicio:** 5-7°C.

**Cultivo ecológico**

### NOTA DE TAST

Un dels primers “brut nature” elaborats al nostre país, consolidat com un gran clàssic. Color groc-palla, pà·lid i molt brillant. Bombolla fina i constant. Aroma molt neta, amb un equilibri perfecte de les subtils notes afruitades amb els delicats tons terciaris d’envelliment. En boca és lleuger i fi, completament sec, suau i amb agradables matisos de criaça. És molt versàtil, ideal tant per prendre sol com per acompanyar qualsevol plat.

### NOTA DE CATA

Uno de los primeros “brut nature” elaborados en nuestro país, consolidado como un gran clásico. Color amarillo-pajizo, pálido y muy brillante. Burbuja fina y constante. Aroma muy limpio, con un equilibrio perfecto entre las sutiles notas frutales y los delicados tonos terciarios de envejecimiento. En la boca es ligero y fino, completamente seco, suave y con agradables matices de criaça. Es muy versátil, ideal tanto para tomar solo como para acompañar cualquier plato.



**LLOPART**  
DES DE 1887

