

Brut Nature  
**INTEGRAL**



Brut Nature  
INTEGRAL

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

**Grau alcohòlic (% vol.):** 12°

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

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

**pH:** 3,00

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

**Varietats de raïm:**

Parellada 40%

Chardonnay 40%

Xarel·lo 20%

**Criança mínima en ampolla:**

24 mesos. Reserva

**Temperatura de servei:** 5-7°C.

**Conreu ecològic**

NOTA DE TAST

Elaborat amb vins que han fet la primera fermentació a una temperatura de 15°C, i que, conjuntament amb el singular cupatge, donen lloc a la màxima accentuació de les peculiaritats afrutades de les varietats de raïm.

Color groc-palla amb pàl·lids reflexos verdosos. Bombolla fina i constant. Gran riquesa d'aromes primàries, afrutades (poma, préssec, pinya) i molt conjuntades. En boca és lleuger i suau, molt fresc i amb nervi.

És especialment idoni per prendre sol, com a aperitiu i per acompanyar plats lleugers.

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

**Grado alcohólico (% vol.):** 12°

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

**Azúcares reductores (gr/L):** <3,0

**pH:** 3,00

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

**Varietades de uva:**

Parellada 40%

Chardonnay 40%

Xarel·lo 20%

**Crianza mínima en botella:**

24 meses. Reserva

**Temperatura de servicio:** 5-7°C.

**Cultivo ecológico**

NOTA DE CATA

Elaborado con vinos que han realizado la primera fermentación a una temperatura de 15°C., y conjuntamente con el singular “coupage”, dan lugar a la máxima acentuación de las peculiaridades afrutadas de las variedades de uva. Color amarillo-pajizo, con pàlidos brillos verdosos. Burbuja fina y constante. Gran riquesa de aromas primarios, afrutados (manzana, melocotón, piña) y muy conjuntados. En la boca es ligero y suave, con una gran viveza y frescor.

Especialmente idóneo para tomar solo, como aperitivo y para acompañar platos ligeros.



**LLOPART**  
DES DE 1887

