

CAVA LLOPART

ROSÉ BRUT



ROSÉ BRUT

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 11,50°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,2

Azúcares reductores (gr/L): 7,0

PH: 3,2

Varietades de uva:

Monastrell 60%

Garnatxa 20%

Pinot noir 20%

Origen: *heretat Can Llopart de Subirats*

Crianza mínima en botella:

18 meses. Reserva

Temperatura de servicio: 6-8°C.

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 11,50°

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6,2

Sucres reductors (gr/L): 7,0

PH: 3,2

Varietats de raïm:

Monastrell 60%

Garnatxa 20%

Pinot noir 20%

Origen: *heretat Can Llopart de Subirats*

Criança mínima en ampolla: 18

mesos. Reserva

Temperatura de servei: 6-8°C.

NOTA DE CATA

Color rosa-cereza, muy brillante.

Buen desarrollo de la burbuja, constante y de pequeño tamaño.

Aroma afrutado, exuberante, dominando los tonos varietales de frutas de bosque y delicados taninos. En boca entra con potencia, con buena estructura y muy sabroso. Con un punto justo de acidez, mantiene un perfecto equilibrio hasta el final de su permanencia en el paladar.

NOTA DE TAST

Color rosa-cirera, molt brillant.

Bon desenvolupament de la bombolla, constant i petita.

Aroma afrutada, exuberant, on dominen els tons varietals de fruits de bosc i delicats tanins. En boca entra potent, amb bona estructura i molt saborós. Amb un punt just d'acidesa, manté un perfecte equilibri fins a la fi de la seva permanència en el paladar.

CAVA
LLOPART
DES DE 1887