

VITIS



LLOPART

Vitis



PENEDES

LLOPART
VITIVINICULTORS DES DE 1385

VITIS

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 12,5°

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6,4

Sucres reductors (gr/L): <2,0

pH: 2,9

FITXA D'ORIGEN

Varietats de raïm: Xarel·lo 62%, vinya del Biel, plantada el 1970. Subirat Parent 29%, vinya d'en Lluís, plantada el 2005. Muscat 9%, vinya de la Torrota, plantada el 2005. Molt baixos rendiments de producció.

Zona: Clos dels Costers, vinyes de muntanya a 360 metres d'altitud mitjana.

Heretat can Llopart de Subirats, Alt Penedès. **Agricultura orgànica.**

ELABORACIÓ

Verema manual. Maceració abans de la premsada. 100% most "llàgrima". Fermentació a 15°C en tines inox per preservar el potencial aromàtic. Lleugera criança amb les mares.

Seguidament embotellat.

NOTA DE TAST

De color groc pàl·lid. Aromes de fruita blanca, pètals de roses, préssecs, nectarines, fruita de la passió, flor de taronger, cítrics i un fons d'ametlles. Al final records anisats del xarel·lo.

En boca la primera sensació és de fruites blanques, viu, untuós, fresc i persistent postgust del xarel·lo. Intens i agradable amb un fons estructurat.

Temperatura de servei: 6-8°C

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 12,5°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,4

Azúcares reductores (gr/L): <2,0

pH: 2,9

FICHA DE ORIGEN

Varietades de uva: Xarel·lo 62%, viñedo del Biel, plantado el 1970. Subirat Parent 29%, viñedo d'en Lluís, plantado el 2005. Muscat 9%, viñedo de la Torrota, plantado el 2005. Muy bajos rendimientos de producción.

Zona: Clos dels Costers, viñedos de montaña a una altitud media de 360 metros.

Heredad can Llopart de Subirats, Alt Penedès. **Agricultura orgànica.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceraciones antes del prensado. 100% mosto "lágrima". Fermentación a 15°C en depósitos inox para preservar el potencial aromático.

Ligera crianza con las lías. Seguidamente embotellado.

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido. Aromas de fruta blanca, pétalos de rosas, melocotón, nectarinas, fruta de la pasión, flor de naranjo, cítrics y un fondo de almendras. Al final recuerdos de anís del xarel·lo.

En boca la primera sensación es de frutas blancas, vivo, untuoso, fresco y persistente postgusto del xarel·lo. Intenso y agradable con un fondo estructurado.

Temperatura de servicio: 6-8°C



CAVA
LLOPART
DES DE 1887

