

DES DE 1887

LLOPART



“El vincle amb la tradició”

BRUT NATURE RESERVA

CORPINNAT

EL VI

A principis dels anys 50, Pere Llopart i Vilarós, com a continuador de la tradició familiar, va contribuir a donar a conèixer i prestigiar els escumosos d'artesanía, i consolidà els de Llopart com uns vins de la més alta qualitat. Va fer realitat la seva ferma convicció de convertir-los en l'expressió de l'essència d'una terra i d'unes vinyes, objectiu que segueix essent la meta fonamental de Llopart.

El seu projecte va impulsar un dels primers *Brut Nature* elaborats al nostre país, inspirat en l'ampolla original de 1887 i de la qual pren el disseny de l'etiqueta que reproduïx l'Heretat.

LA VINYA

Situada en un enclavament singular, en el terme municipal de Subirats, a la zona de muntanya de l'Alt Penedès, la finca de Can Llopart comprèn 500 hectàrees entre vinya i bosc a 360 metres d'altitud mitjana. Les 100 hectàrees de vinya pròpia són l'essència de la nostra personalitat. Conreem la terra de manera ecològica, segons els paràmetres del cultiu sostenible, amb el màxim respecte pel medi ambient.

La peculiar configuració geològica de la nostra finca, d'accidentada orografia en forma de pendents i terrasses, i amb una escassa profunditat de terra, origina uns ceps amb una gran extensió radicular, vigor limitat i una de les produccions més baixes de la nostra zona vitícola.

NOTA DE TAST

Color groc pàlid molt brillant. De bombolla fina i molt integrada. Penetrant i net, amb records a fruites blanques i cítriques en perfecte equilibri, totes elles acompanyades de delicats tocs torrats i cremosos fruit de la seva llarga criança.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Xarel·lo (45%), Macabeu (35%), Parellada (20%)

Criança mínima en ampolla: 36 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11.6º

Sucres reductors (gr/L): <3

Acidesa (gr/L ac.tart): 5,9

pH: 3.00

Temperatura de servei: 6-8ºC

Mètode tradicional

Verema manual

Agricultura ecològica