

DESDE 1887

LLOPART



INTEGRAL

BRUT NATURE RESERVA
CORPINNAT

EL VINO

Juego de matices, texturas y variedades que ofrecen a este espumoso un carácter jovial y divertido envuelto de una sedosa cremosidad, profundidad y sensación de frescura vital.

EL VIÑEDO

Situada en un emplazamiento singular, en el término municipal de Subirats, en la zona montañosa del Alt Penedès, la finca de Can Llopart comprende 500 hectáreas entre viñedo y bosque a una altura media de 360 metros sobre el nivel del mar. Las 100 hectáreas de viñedo propio son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de forma ecológica, según los parámetros del cultivo sostenible, con el máximo respeto por el medio ambiente.

La peculiar configuración geológica de nuestra finca (de accidentada orografía en forma de pendientes y terrazas, y con una escasa profundidad de tierra), da lugar a cepas con una gran extensión radicular, limitado vigor y unos rendimientos muy bajos.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, brillante y luminoso. De burbuja fina y alegre. Muestra gran riqueza de aromas que le confieren una complejidad muy atractiva y exótica, con juegos aromáticos de manzana, melocotón y piña, bien conjuntados. En boca es ligero y suave, muy fresco y con buen nervio.

FICHA ANALÍTICA

Variedades de uva: 40% Parellada, 30% Xarel.lo, 30% Chardonnay

Crianza en botella: superior a 24 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.5º

Azúcares reductores (gr/L): <3

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

pH: 2.90

Temperatura de servicio: 6-8ºC

Método tradicional

Vendimia Manual

Agricultura ecológica

“Naturaleza esencial”