

DES DE 1887  
**LLOPART**  
VITICULTORS DES DE 1385  
CORPINNAT



## INTEGRAL 2020

BRUT NATURE RESERVA  
CORPINNAT

### EL VI

Joc de matisos, textures i varietats que ofereixen a aquest escumós un caràcter jovial i divertit, embolcallat d'una finor molt sedosa, profunditat i sensació de frescor vital.

### 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 102 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 pàl·lid, brillant i lluminós. De bombolla fina i alegre. Mostra gran riquesa d'aromes que li confereixen una complexitat molt atractiva i exòtica: jocs aromàtics de pomes verdes, préssecs, i pinyes ben conjuntades. En boca és lleuger i suau, molt fresc i de bon nervi.

### FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** 40% Parellada, 30% Xarel·lo, 30% Chardonnay

**Criança en ampolla:** superior a 18 mesos

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11.9º

**Sucres residuales (gr/L):** 1.3

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

**pH:** 2.95

**Temperatura de servei:** 6-8ºC

**Mètode tradicional · Verema manual · Agricultura ecològica**

*“Natura essencial”*