

DESDE 1887

LLOPART



LEOPARDI

BRUT NATURE – LARGA CRIANZA
CORPINNAT

EL VINO

Insignia histórica de la casa con un especial cupaje de la selección de los mejores vinos monovarietales que más destacan por su elegancia y su potencial evolutivo. Elaborado en honor a Bernardus Leopardi, el primer viticultor de la familia, documentado en un pergamino en latín de 1385.

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 dorado pálido, muy brillante y seductor. De burbuja muy fina, permanente y delicada. Aroma complejo y fragante, cargado de elegantes notas especiadas, frutas blancas maduras y notas de pastelería. Sabor extremadamente equilibrado, seco y suave, con exquisitos toques tostados y torrefactos, fruto de su prolongado envejecimiento. Reiteradamente reconocido por las principales guías de vinos y por los catadores más prestigiosos, quienes lo han convertido en un referente de los espumosos de alta calidad.

ANÁLISIS

Varietades de uva: Xarel·lo (45%), Macabeu (40%), Parellada (15%)

Crianza mínima en botella: 72 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.8º

Azúcares reductores (gr/L): <3

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,5

pH: 2,95

Temperatura de servicio: 8-10ºC

“Elegancia y delicadeza”

Método tradicional

Vendimia manual

Agricultura ecológica

Removido manual en pupitres