

DES DE 1887

LLOPART



LEOPARDI

BRUT NATURE - LLARGA CRIANÇA
CORPINNAT

EL VI

Insígnia històrica de la casa fruit amb un cupatge especial, selecció dels millors vins monovarietals que més destaquen per la seva elegància i potencial evolutiu. Elaborat en honor a Bernardus Leopardi, el primer viticultor de la família, documentat en un pergami manuscrit en llatí de 1385, d'on s'inspira la tipografia de l'etiqueta.

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 daurat pàl·lid, molt brillant i seductor. De bombolla molt fina, permanent i delicada. Aroma complexa i fragant, carregada d'elegants notes especiades, fruites blanques madures i notes pastisseres. Gust extremadament equilibrat, sec i suau, ric en sabors i exquisits tocs torrats i torrefactes, fruit del seu prolongat envelliment.

Reiteradament reconegut per les principals guies de vins i pels tastadors més prestigiosos que l'han convertit en un referent de les bombolles d'alta qualitat.

ANÀLISI

Varietats de raïm: Xarel·lo (45%), Macabeu (40%), Parellada (15%)

Criança mínima: 82 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11.8º

Sucres reductors (gr/L): <3

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

pH: 2,95

Temperatura de servei: 8-10ºC

Mètode tradicional

Verema manual

Agricultura ecològica

Remanat manual en pupitres

“Elegància i delicadesa”