



MICROCOSMOS ROSÉ 2019

BRUT NATURE RESERVA
CORPINNAT

EL VI

La més pura essència de l'univers Llopart reflectida en aquest escumós rosat Brut Nature. Un escumós rosat sorprenent i gastronòmic, fruit d'un cupatge de varietats eclèctiques on l'escassa monastrell li atorga la seva gran personalitat. Lleugera maceració en fred per extreure aromes i color de la pell del raïm, prèvia al premsat suau.

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 rosa-grosella, brillant i enigmàtic, que deixa entreveure subtils reflexos salmonats i violacis. Bombolla de gran finesa i persistència, integrada i molt elegant. Ens mostra aromes molt complexes, amb records de fruits vermells silvestres fusionats amb matisos torrats, herba fresca i pinzellades balsàmiques. En boca, harmoniós i elegant, ens regala punts salins i vibrants que juntament amb el seu carbònic perfectament integrat. Record llarg i cremós.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: 55% Pinot Noir, 35% Monastrell, Garnatxa 10%

Criança en ampolla: superior a 24 meses

Grau alcohòlic (% vol.): 11.9º

Sucres reductors (gr/L): 0.95

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6,2

pH: 3,01

Temperatura de servei: 6-8ºC

“Sorprenent i imprescindible”

Mètode tradicional · Verema manual · Agricultura ecològica