

DES DE 1887
ILOPART
VITICULTORS DES DE 1385
CORPINNAT



ROSÉ BRUT 2019

BRUT RESERVA
CORPINNAT

EL VI

Un rosat únic, fruit de la mediterrània varietat Monestrell. Alegre i vibrant, aquest rosat brut ens ofereix la millor opció per gaudir de les bombolles en qualsevol moment. 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 rosat pàl·lid, molt brillant i atractiu, de bombolla viva i amable. Es mostra carregat d'intensos aromes afruitat: predominen els fruits vermells i un record de fruita de pinyol madura. En boca és molt golós i exuberant, de bona estructura i carnositat. Es manté en perfecte equilibri fins a la fi de cada glop destacant la seva permanència al paladar.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Monestrell 60%, Garnatxa 20% i Pinot Noir 20%

Criança en ampolla: superior a 18 mesos

Sucres reductors (gr/L): 7,8

Grau alcohòlic (% vol.): 11.8

Acidesa (gr/L ac.tart): 6,4

pH: 3

Temperatura de servei: 6-8°C

Mètode tradicional · Verema Manual · Agricultura ecològica

“Sedució total”