



# vi·brant 2021

DO Penedès

El *Vi-brant* és un vi perlat natural rosat de xarel·lo vermell elaborat amb una única fermentació acabada en ampolla que genera unes subtils bombolles de forma natural i endògena, que preserven la seva qualitat de mínima intervenció. Fermentació amb llevats indígenes prèviament seleccionats. Vi sense sulfits afegits. Edició de 5.124 ampolles.

## LA VINYA

La finca de Can Llopart comprèn 500 hectàrees de vinya i bosc. Es troba situada en un enclavament singular a Subirats, a la zona de muntanya de l'Alt Penedès, a una alçada mitjana de 360m.

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.

**Zona:** Clos dels Costers (375msnm). Vinyes *Sobrecamí*, *Entrada* i *Barraca*; formades en vas. Rendiment aproximat de 4.000kg de raïm per hectàrea.

**Sòls:** Paisatge de vessants obagues, amb gran activitat de fauna i un nivell de matèria orgànica moderat. Els materials geològics que donen origen a aquests sòls són margues miocenes. Moderadament profunds, ben drenats, moderadament bàsics i de textures mitjanes (franca-argilosa).

## ELABORACIÓ

Verema manual i transport al celler en caixes on el raïm es desrapa i trepitja per tal d'iniciar una maceració a baixa temperatura (8°C) durant 4 hores. Premsat molt suau. Inicia la fermentació en dipòsit i quan està quasi finalitzada, s'embotella per tal de retenir una petita part del carbònic que produeixen els llevats, que preservarà les característiques d'aquest vi de mínima intervenció. Els llevats emprats, prèviament seleccionats, són indígenes del propi raïm. Tota l'elaboració s'ha dut a terme sense sulfits afegits. Criança amb les pròpies mares durant 4 mesos, passat aquest temps s'extreuen.

## NOTA DE TAST

Brillant color salmó. El seu nas combina la frescor de les aromes primàries del xarel·lo com la pera, amb aquelles pròpies dels vins rosats com la maduixa fresca i la grosella, sobre un fons de subtils notes de molla de pa i destacades aromes de sotabosc. En boca és molt equilibrat, amb una bombolla extremadament fina i cremosa que balanceja a la perfecció la frescor d'aquest vi. El seu postgust és agradable i perllongat.

## FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** Xarel·lo vermell (100%)

**Criança en ampolla:** superior a 4 mesos

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11.9

**Sucres reductors (gr/L):** <2

**Acidesa (gr/L ac.tart):** 6,15

**pH:** 3,16

**Pressió:** inferior a 1,5 atm

**SO<sub>2</sub> total (mg/L) residual:** < 10

**Temperatura de servei:** 8º



*“Ressonàncies naturals”*

Verema manual · Agricultura ecològica · Vinyes de muntanya