

# vi·brant 2020

DO Penedès

El *Vi·brant* es un vino perlado natural rosado de *xarel·lo vermell* elaborado con una única fermentación terminada en botella que genera unas sutiles burbujas de forma natural y endógena, que preservan su características de mínima intervención. Fermentación con levaduras indígenas previamente seleccionadas. Vino sin sulfitos añadidos. Edición de 863 botellas.



*“Resonancias naturales”*



## LA VIÑA

La finca de Can Llopart comprende 500 hectáreas de viña y bosque. Se encuentra situada en un enclave singular en Subirats, en la zona de montaña del Alt Penedès, a una altura media de 360 metros.

Las 100 hectáreas de viñedo propio son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de manera ecológica, según los parámetros del cultivo sostenible, con el máximo respeto por el medio ambiente.

**Zona:** Clos dels Costers (375msnm). Viñas *Sobrecamí*, *Entrada* y *Barraca*; formadas en vaso. Rendimiento aproximado de 4.000kg de uva per hectárea.

**Suelos:** Terruño desarrollado en un paisaje de vertiente umbría. Los materiales geológicos que dan origen a estos suelos son margas miocenas. Moderadamente profundos, bien drenados, moderadamente básicos y de textura mediana (franco-arcillosa). Evolucionados, presentan gran actividad de fauna, con nivel de materia orgánica moderado.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual y transporte a la bodega en cajas donde la uva se despalilla y pisa con el fin de iniciar una maceración a baja temperatura (8°C) durante 4 horas. Prensado muy suave. Inicia la fermentación en depósito y cuando está casi finalizada, se embotella para retener una pequeña parte del carbónico que producen las levaduras, que preservará las características de este vino de mínima intervención. Las levaduras empleadas, previamente seleccionadas, son indígenas de la propia uva. Toda la elaboración se ha llevado a cabo sin sulfitos añadidos. Crianza con las propias madres durante 6 meses, pasado este tiempo se extraen.

## NOTA DE CATA

Brillante color salmón. Su nariz combina la frescura de los aromas primarios del *xarel·lo* como la pera, con aquellas propias de los vinos rosados como la fresa fresca y la grosella, sobre un fondo de sutiles notas de miga de pan. En boca es muy equilibrado, con una burbuja extremadamente fina y cremosa que balancea a la perfección la frescura de este vino. Su postgusto es agradable y prolongado.

## FICHA ANALÍTICA

**Variedades de uva:** Xarel·lo vermell (100%)

**Crianza con las madres:** 6 meses

**Grado alcohólico (% vol.):** 12.1

**Azúcares reductores (gr/L):** <2

**Acidez (gr/L ac.tart):** 5,00

**pH:** 3,16

**Presión:** inferior a 1,5 atm

**Temperatura de servicio:** 8º

**Vendimia manual · Agricultura ecológica · Viñas de montaña**