



## BRUT NATURE RESERVA 2018 CORPINNAT

### EL VINO

A principios de los años 50, Pere Llopart Vilarós, como continuador de la tradición familiar, contribuyó a dar a conocer y prestigiar los espumosos de artesanía, y consolidó los de Llopart como unos vinos de la más alta calidad. Hizo realidad su firme convicción de convertirlos en la expresión de la esencia de una tierra y de unas viñas, objetivo que sigue siendo la meta fundamental de Llopart.

Su proyecto impulsó uno de los primeros *Brut Nature* elaborados en nuestro país, inspirado en la botella original de 1887.

### LA VIÑA

Situada en un emplazamiento singular, en el término municipal de Subirats, en la zona montañosa del Alt Penedès, la finca de Can Llopart comprende 500 hectáreas entre viñedo y bosque a una altura media de 360 metros sobre el nivel del mar. Las 102 hectáreas de viñedo propio son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de forma ecológica, según los parámetros del cultivo sostenible, con el máximo respeto por el medio ambiente.

La peculiar configuración geológica de nuestra finca (de accidentada orografía en forma de pendientes y terrazas, y con una escasa profundidad de tierra), da lugar a cepas con una gran extensión radicular, limitado vigor y unos rendimientos muy bajos.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido muy brillante. De burbuja fina y muy integrada. Penetrante y limpio, con recuerdo de fruta blanca y cítrica en perfecto equilibrio, acompañado de delicados toques tostados y cremosos fruto de su larga crianza.

### FICHA ANALÍTICA

**Varietades de uva:** Xarel·lo (45%), Macabeu (35%), Parellada (20%)

**Crianza en botella:** superior a 24 meses

**Grado alcohólico (% vol.):** 11.85

**Azúcares residuales (gr/L):** 2.2

**Acidez (gr/L ac.tart):** 6.5

**pH:** 3.00

**Temperatura de servicio:** 6-8°C

*“Pionero de la tradición”*

Método tradicional · Vendimia manual · Agricultura ecológica