



BRUT NATURE RESERVA 2018

CORPINNAT

EL VI

A principis dels anys 50, Pere Llopart i Vilarós, com a continuador de la tradició familiar, va contribuir a donar a conèixer i prestigiar els escumosos d'artesanía, i consolidà els de Llopart com uns vins de la més alta qualitat. Va fer realitat la seva ferma convicció de convertir-los en l'expressió de l'essència d'una terra i d'unes vinyes, objectiu que segueix essent la meta fonamental de Llopart.

El seu projecte va impulsar un dels primers *Brut Nature* elaborats al nostre país, inspirat en l'ampolla original de 1887 i de la qual pren el disseny de l'etiqueta que reproduïx l'Heretat.

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 las produccions més baixes de la nostra zona vitícola.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid molt brillant. De bombolla fina i molt integrada. Penetrant i net, amb records de fruites blanques i cítriques en perfecte equilibri, totes elles acompanyades de delicats tocs torrats i cremosos, fruit de la seva llarga criança.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Xarel·lo (45%), Macabeu (35%), Parellada (20%)

Criança en ampolla: superior a 24 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11.85º

Sucres reductors (gr/L): 2.2

Acidesa (gr/L ac.tart): 6.5

pH: 3.00

Temperatura de servei: 6-8ºC

“El vincle amb la tradició”

Mètode tradicional · Verema manual · Agricultura ecològica