



MICROCOSMOS ROSÉ 2020

BRUT NATURE RESERVA

EL VINO

La más pura esencia del universo Llopart reflejada en este espumoso rosado Brut Nature. Muestra aromas muy complejos, con recuerdos de frutos rojos silvestres y pinceladas balsámicas. Ligera y corta maceración en frío para extraer aromas y color de la piel de la uva, previa al suave prensado.

EL VIÑEDO

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 rosa-grosella de mediana intensidad con sutiles tonos teja, brillante. Aromáticamente complejo, es una combinación entre frutos silvestres rojos y también negros, maduros, fusionados con leves matices balsámicos. En boca es armonioso, fresco, sabroso y elegante, con el carbónico perfectamente integrado. De postgusto largo y un punto goloso.

FICHA ANALÍTICA

Variedades de uva: 55% Pinot Noir, 35% Monastrell, 10% Garnatxa

Crianza en botella: superior a 24 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.9º

Azúcares reductores (gr/L): 0.95

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,2

pH: 3.01

Temperatura de servicio: 6-8ºC

“Sorprendente e imprescindible”

Método tradicional · Vendimia manual · Agricultura ecológica