



NÉCTAR TERRENAL 2019

MEDIUM DRY
CORPINNAT

EL VINO

Elaborado con dos vinos monovarietales bien contrastados y con un licor de expedición parcialmente envejecido en bodega que le aporta el grado de dulzor óptimo, unas delicadas pinceladas aromáticas y gustativas. El aliado perfecto para platos dulces y maridajes atrevidos, recupera la antigua fórmula que combina frescura con sensaciones golosas. Dignificamos y recuperamos el mítico vino de postres con burbujas.

EL VIÑEDO

Situado 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-dorado, con reflejo oro brillante. En nariz muestra una amplia paleta aromática, con matices acaramelados, cítricos rojos y fruta blanca madura. En boca es cremoso y corpulento, con una buena acidez que le da vivacidad y frescor. Postgusto suave, persistente y sabroso. Acompaña armónicamente los postres, así como platos agrídulces, foies y quesos azules.

FICHA ANALÍTICA

Varietades de uva: Xarel·lo (50%) Parellada (50%)

Crianza en botella: superior a 18 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.8º

Acidez (gr/L ac. tart.): 6.4

Azúcares reductores (gr/L): 39

pH: 3.02

Temperatura de servicio: 6-8ºC

Método tradicional · Agricultura ecológica · Vendimia Manual

“Dulce tradición”