



La vida secreta de les plantes



“Resonancias naturales”

# vi·brant

DO PENEDÈS

El *Vi-brant* es un vino perlado de aguja 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 5.946 botellas.

## 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 102 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:** Paisaje de vertiente umbría, con una gran actividad de fauna y un nivel de materia orgánica moderado. Los materiales geológicos que dan origen a estos suelos son margas miocenas. Moderadamente profundos, bien drenados, moderadamente básicos y de textura mediana (franco-arcillosa).

## 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. Crianza con las propias madres durante 5 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 y destacadas aromas de sotobosque. 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

**Varietades de uva:** Xarel-lo vermell (100%)

**Crianza en botella:** superior a 5 meses

**Grado alcohólico (% vol.):** 11.25

**Azúcares reductores (gr/L):** <2

**Acidez (gr/L ac.tart):** 6,05

**pH:** 3,10

**Presión:** inferior a 2,5 atm

**SO<sub>2</sub> total (mg/L) residual:** < 20

**Temperatura de servicio:** 8º

Vendimia manual · Agricultura ecológica · Viñas de montaña