

DESDE 1887
ILOPART
VITICULTORES DESDE 1385
CORPINNAT



“Nuestra esencia”

LLEGAT FAMILIAR

Añada 2008
BRUT NATURE
CORPINNAT

Llegat Familiar es un vino con vocación eterna, la huella que el paso del tiempo ha dejado en nosotros y en el paisaje, es la culminación de todo lo que hemos aprendido y la sublimación de la singularidad de la finca.

Elaboración limitada de 937 botellas, de las cuales se han degollado **668** en enero de 2022. Las restantes 269 continúan su envejecimiento en la Enoteca Familiar.

LA VINYA DEL PAULINO

La viña *del Paulino*, plantada el año 1935, consta de menos de una hectárea de vides de Xarel·lo octogenarias que crecen en una ladera en la pendiente del bosque, bajo la influencia del viento de Lebeche, y que nos ofrecen unas uvas con carácter, con muy buena concentración aromática y un acentuado carácter mineral. Suelos equilibrados, bien estructurados, sobre roca madre caliza, desarrollados en un paisaje de vertientes umbrías. Los materiales geológicos que dan origen a estos suelos son margas miocenas. Son tierras bien drenadas, moderadamente básicas, de textura franco-arcillosa y con un sobrio nivel de materia orgánica, que acogen una gran diversidad de insectos y fauna subterránea.

LLEGAT FAMILIAR 2008

Xarel·lo de la viña del Paulino, vendimiado a mano delicadamente el día 10 de septiembre de 2008. El año 2008 fue bastante lluvioso y de temperaturas suaves, dando lugar a una añada de mucho carácter, con buena acidez, óptimo desarrollo aromático y maduración equilibrada.

Crianza en rima durante más de 13 años. *Coup de poignée* realizado en diferentes momentos a lo largo del envejecimiento, para potenciar el contacto entre el vino y las lías y así mejorar la autólisis de las levaduras y la cesión de sus características organolépticas al vino.

Reposo mínimo de 6 meses tras su degüelle.

FICHA ANALÍTICA

Varietades de uva: Xarel·lo de la *Viña del Paulino* (1935)

Crianza en botella: superior a 156 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.3º

Azúcares reductores (gr/L): 0.6

Acidez (gr/L ac.tart): 5.6

pH: 3.02

Temperatura de servicio: 8-10ºC

**Método tradicional · Agricultura ecológica ·
Vendimia Manual · Removido manual en pupitres**