

DES DE 1887
LLOPART
VITICULTORS DES DE 1385
CORPINNAT



“La nostra essència”

LLEGAT FAMILIAR

Anyada 2008
BRUT NATURE
CORPINNAT

Llegat Familiar és un vi amb vocació eterna, l’empremta que el pas del temps ha deixat en nosaltres i en el paisatge, és la culminació de tot allò que hem après i la sublimació de la singularitat de la finca.

Elaboració limitada de 937 ampolles, de les quals n’hem desgorjades **668** al gener de 2022. Les restants 269 continuen el procés d’envelliment a l’Enoteca Familiar.

LA VINYA DEL PAULINO

La vinya del Paulino, plantada l’any 1935, consta de menys d’una hectàrea de ceps de Xarel·lo octogenaris, arrecerats al pendent del bosc i sota la influència del vent de Llebeig, que ens ofereixen uns raïms amb caràcter, amb molt bona concentració aromàtica i un accentuat caràcter mineral.

Sòls molt equilibrats i estructurats, sobre roca mare calcària, desenvolupats en un paisatge de vessants obagues. Els materials geològics que donen origen a aquests sòls són margues miocenes. Són terres ben drenades, moderadament bàsiques, de textura franca-argilosa i amb un sobri nivell de matèria orgànica que acullen una gran diversitat d’insectes i fauna subterrània.

LLEGAT FAMILIAR 2008

Xarel·lo de la vinya del Paulino, collit a mà delicadament el dia 10 de setembre de 2008. L’any 2008 va ser un any força plujós i amb temperatures suaus, fet que va donar lloc a una anyada amb molt caràcter, amb bona acidesa, òptim desenvolupament aromàtic i maduració equilibrada.

Criança en rima durant més de 13 anys. *Coup de poignée* realitzat cada quatre anys en el transcurs de l’envelliment, per potenciar el contacte entre el vi i les mares i així millorar l’autòlisi dels llevats i la cessió dels seus trets organolèptics al vi.

Repòs mínim de 6 mesos al celler després del desgorjat.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Xarel·lo de la Vinya del Paulino (1935)

Criança en ampolla: superior a 156 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11.3º

Sucres reductors (gr/L): 0.6

Acidesa (gr/L ac.tart): 5.6

pH: 3.02

Temperatura de servei: 8-10ºC

**Mètode tradicional · Agricultura ecològica ·
Verema Manual · Remogut manual en pupitres**