

DES DE 1887  
**ILOPART**  
VITICULTORS DES DE 1385  
CORPINNAT

## LLEGAT FAMILIAR 2010

BRUT NATURE - CORPINNAT



*“Nuestra esencia”*

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 aquello que hemos aprendido y la sublimación de la singularidad de la finca. **Elaboración limitada de 1331 botellas**, de las cuales hemos degollado **1061** en mayo del 2023. Las restantes 270 continúan el proceso de envejecimiento en la Enoteca Familiar.

### LA VIÑA DEL PAULINO

La viña de Paulino, plantada en 1935, consta de menos de una hectárea de cepas de Xarel·lo octogenarias, resguardas por la pendiente del bosque y bajo la influencia del viento de Lebeche, que nos ofrecen unos racimos con carácter, con muy buena concentración aromática y un acentuado carácter mineral.

Suelos muy equilibrados y estructurados, sobre roca madre calcárea, desarrollados en un paisaje de vertientes umbrías. Los materiales geológicos que dan origen a estos suelos son margas miocenas. Son tierras muy drenadas, moderadamente básicas, de textura franca-arcillosa y con un sobrio nivel de materia orgánica que acogen una gran diversidad de flora, de insectos y fauna subterránea.

### LLEGAT FAMILIAR 2010

Xarel·lo de la vinya del Paulino, cosechado a mano delicadamente el 17 de septiembre.

El año 2010, tuvimos nevadas inusuales entre enero y marzo acompañadas de lluvias en mayo. Este suministro de agua abundante se mantuvo durante todo el año, a pesar de un verano seco, con carencia de más precipitaciones y unas temperaturas suaves. Estas condiciones dieron lugar a una cosecha con un carácter distintivo, una acidez muy equilibrada, un óptimo desarrollo aromático y una maduración armoniosa.

Crianza en rima durante más de 12 años. Coup de poignée realizado cada cuatro años en el transcurso del envejecimiento, para potenciar el contacto entre el vino y las madres y así mejorar la autólisis de las levaduras y la cesión de sus disparos organolépticos al vino.

Reposo mínimo de 6 meses a la bodega después del degüelle.

### FICHA ANALÍTICA

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

**Crianza en botella:** superior a 144 meses

**Grado alcohólico (% vol.):** 11.7°

**Azúcares reductores (gr/L):** 0.9

**Acidez (gr/L ac tart):** 5.7

**pH:** 3.08

**Temperatura de servicio:** 8-10 °C

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