

LEOPARDI Magnum 2013

BRUT NATURE - CORPINNAT



EL VINO

Insignia histórica de la casa fruto de una coupage especial, selección de los mejores vinos monovarietales que más destacan por su elegancia y potencial evolutivo. Elaborado en honor a Bernardus Leopardi, el primer viticultor de la familia, documentado en un pergamino manuscrito en latín de 1385, de donde se inspira la tipografía de la etiqueta. Producción de 514 botellas con un total de 334 degolladas. Las 180 restantes que hacen la producción total continúan en envejecimiento a la Enoteca Familiar de la bodega.

Método tradicional · Vendimia manual

Agricultura ecológica · Removido manual en pupitres

LA VIÑA

Para elaborar el Llopart Leopardi elegimos los mejores vinos monovarietales de una selección de viñas viejas de la Heredad que han destacado año tras año por su potencial de crianza y por la delicadeza y elegancia que presentan. El cupaje puede variar según la añada y las características de cada vino varietal, buscando el perfil distintivo de este espumoso.

ANÁLISIS

Varietades de uva: Xarel·lo (45%), Macabeo (40%), Parellada (15%)

Crianza en botella: 120 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.8º

Dosage (gr/L): 2,2

GUARDA

Conservación: Guardar las botellas en vertical en un espacio oscuro, a temperatura constante entre 10 y 12ºC y con una humedad entre el 60 y el 70%.

Potencial de guarda: podéis degustar Leopardi Magnum el mismo año de su degüelle para disfrutar de las expresiones más afrutadas de este Corpinnat, o bien podéis descubrir su evolución a lo largo de los próximos 10 años, según condiciones de conservación.

DEGUSTACIÓN

Copes: servid el Leopardi Magnum en una copa grande, con la suficiente apertura, que permita su oxigenación y que exprese su complejidad aromática.

Temperatura: entre 8 y 10ºC. Enfríad el Leopardi en la nevera (4-5 horas antes de abrir la botella) o en cubitera con agua y hielo (30 minutos como mínimo).

“Profundidad y delicadeza”