

DES DE 1887
LLOPART
VITICULTORS DES DE 1385
CORPINNAT

LEOPARDI Magnum 2013

BRUT NATURE - CORPINNAT



EL VI

Insígnia històrica de la casa fruit d'un cupatge especial, selecció dels millors vins monovarietals que més destaquen per la seva elegància i potencial evolutiu. Elaborat en honor a Bernardus Leopardi, el primer viticultor de la família, documentat en un pergami manuscrit en llatí de 1385, d'on s'inspira la tipografia de l'etiqueta. Producció de 514 ampolles amb un total de 334 desgorjades. Les 180 restant que fan la producció total continuen en envelliment a l'**Enoteca Familiar** del celler.

Mètode tradicional · Verema manual

Agricultura ecològica · Remogut manual en pupitres

LA VINYA

Per a elaborar el Llopart Leopardi seleccionem els millors vins monovarietals d'una tria de vinyes velles de l'Heretat que han destacat any rere any pel seu potencial de criaça i per la delicadesa i elegància que presenten. El cupatge pot variar segons l'anyada i les característiques de cada vi varietal.

ANÀLISI

Varietats de raïm: Xarel·lo (45%), Macabeu (40%), Parellada (15%)

Criaça en ampolla: 120 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11.8º

Dosatge (gr/L): 2,2

GUARDA

Conservació: Guardeu les ampolles en vertical en un espai fosc, a temperatura constant entre 10 i 12ºC i amb una humitat entre el 60 i el 70%.

Potencial de guarda: podeu degustar el Leopardi el mateix any del seu degollament per a gaudir de les expressions més afruitades d'aquest Corpinnat, o bé podeu descobrir-ne l'evolució al llarg dels següents 10 anys segons condicions de conservació.

SERVEI

Copes: serviu el Leopardi Magnum en una copa gran, amb la suficient obertura, que permeti que s'oxigeni i que expressi la seva complexitat aromàtica.

Temperatura: entre 8 i 10ºC. Refredeu-la a la nevera (4-5 hores abans del tast) o en glaçonera amb aigua i gel (30 minuts).

“Profunditat i delicadesa”