

LEOPARDI Magnum 2016

BRUT NATURE - CORPINNAT

EL VINO

Con motivo de la celebración del 40 aniversario de Llopart Leopardi, presentamos la primera añada de este vino icónico en formato Magnum. Leopardi debe su nombre al primer antepasado viticultor de la familia, *Bernardus Leopardi*, documentado en un pergamino manuscrito en latín, con fecha de 1385, que conservamos en el archivo de la bodega.

Edición limitada de 688 botellas.

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%), Macabeu (40%), Parellada (15%)

Crianza en botella: superior a 60 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.8º

Dosage (gr/L): 2,2

GUARDA

Conservación: Guardad 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. Enfriad 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”