

DES DE 1887  
**LLOPART**  
VITICULTORS DES DE 1385  
CORPINNAT



## LEOPARDI Magnum 2016

BRUT NATURE - CORPINNAT

### EL VI

Amb motiu de la commemoració del 40è aniversari de Llopart Leopardi, presentem la primera anyada d'aquest vi icònic en format Magnum. Leopardi rep el nom del primer avantpassat viticultor de la família, en *Bernardus Leopardi*, documentat en un pergami manuscrit en llatí, amb data de 1385, que conservem a l'arxiu del celler.

Edició limitada de 688 ampolles.

**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:** superior a 60 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”*