

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



*“Natura essencial”*

## INTEGRAL

BRUT NATURE RESERVA  
CORPINNAT

### EL VI

Joc de matisos, textures i varietats que ofereixen a aquest escumós un caràcter **jovial i divertit**, embolcallat d’una finor molt sedosa, profunditat i sensació de frescor vital.

### LA VINYA

Situada en un enclavament singular, en el terme municipal de Subirats, a la **zona de muntanya de l’Alt Penedès**, la finca de Can Llopart comprèn 500 hectàrees entre vinya i bosc a 360 metres d’altitud mitjana. Les 102 hectàrees de vinya pròpia són l’essència de la nostra personalitat. Conreem la terra de manera **ecològica**, segons els paràmetres del cultiu sostenible, amb el màxim respecte pel medi ambient.

La peculiar configuració geològica de la nostra finca, d’accidentada orografia en forma de **pendents i terrasses**, i amb una escassa profunditat de terra, origina uns ceps amb una gran extensió radicular, vigor limitat i una de les produccions més baixes de la nostra zona vitícola.

### NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid, brillant i lluminós. De bombolla fina i alegre. Mostra gran riquesa d’aromes que li confereixen una complexitat molt **atractiva i exòtica**: jocs aromàtics de pomes verdes, préssecs, i pinyes ben conjuntades. En boca és lleuger i suau, molt fresc i de bon nervi.

### FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** 40% Parellada, 30% Xarel·lo, 30% Chardonnay  
**Criança en ampolla:** superior a 20 mesos  
**Grau alcohòlic (% vol.):** 11.9º  
**Sucres residuales (gr/L):** 1.3  
**Acidesa (gr/L ac. tart.):** 6,6  
**pH:** 2.95  
**Temperatura de servei:** 6-8ºC

### FORMATS

0,375cl (mitja), 0,75L (normal), 1,5L (Màgnum)

**Mètode tradicional – Verema manual – Agricultura ecològica**