



‘Naturaleza esencial’

INTEGRAL

BRUT NATURE RESERVA
CORPINNAT

EL VINO

Juego de matices, texturas y variedades que ofrecen a este espumoso un **carácter jovial y divertido** envuelto de una sedosa finura, profundidad y sensación de frescura vital.

EL VIÑEDO

Situada en un emplazamiento singular, en el término municipal de Subirats, en la **zona montañosa del Alt Penedès**, la finca de Can Llopart comprende 500 hectáreas entre viñedo y bosque a una altura media de 360 metros sobre el nivel del mar. Las 102 hectáreas de **viñedo propio** son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de forma **ecológica**, según los parámetros del cultivo sostenible, con el máximo respeto por el medio ambiente.

La peculiar configuración geológica de nuestra finca (de accidentada orografía en forma de **pendientes y terrazas**, y con una escasa profundidad de tierra), da lugar a cepas con una gran extensión radicular, limitado vigor y unos rendimientos muy bajos.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, brillante y luminoso. De burbuja fina y alegre. Muestra gran riqueza de aromas que le confieren una **complejidad muy atractiva y exótica**, con juegos aromáticos de manzana, melocotón y piña, bien conjuntados. En boca es ligero y suave, muy fresco y con buen nervio.

FICHA ANALÍTICA

Variedades de uva: 40% Parellada, 30% Xarel·lo, 30% Chardonnay

Crianza en botella: superior a 20 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.9º

Azúcares residuales (gr/L): 1.3

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,6

pH: 2.95

Temperatura de servicio: 6-8ºC

Método tradicional · Vendimia Manual · Agricultura ecológica