



MICROCOSMOS ROSÉ

BRUT NATURE RESERVA
CORPINNAT

EL VI

La més pura essència de l'univers Llopart reflectida en aquest escumós rosat Brut Nature. Un escumós rosat **sorprenent i gastronòmic**, fruit d'un cupatge de varietats eclèctiques on l'escassa monastrell li atorga la seva gran personalitat. Lleugera maceració en fred per extreure aromes i color de la pell del raïm, prèvia al premsat suau.

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 rosa-grosella, brillant i enigmàtic, que deixa entreveure subtils reflexos salmonats i violacis. Bombolla de gran finesa i persistència, integrada i molt elegant. Ens mostra aromes molt complexes, amb records de **fruits vermells silvestres fusionats amb matisos torrats, herba fresca i pinzellades balsàmiques**. En boca, harmoniós i elegant, ens regala punts salins i vibrants amb un carbònic perfectament integrat. Record llarg i cremós.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: 55% Pinot Noir, 35% Monastrell, Garnatxa 10%

Criança en ampolla: superior a 24 meses

Grau alcohòlic (% vol.): 11.9º

Sucres reductors (gr/L): 0.95

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6,2

pH: 3,01

Temperatura de servei: 6-8ºC

“Sorprenent i imprescindible”

Mètode tradicional · Verema manual · Agricultura ecològica