

DES DE 1887
ILOPART
VITICULTORS DES DE 1385
CORPINNAT



“Sedució total”

ROSÉ BRUT

BRUT RESERVA
CORPINNAT

EL VI

Un rosat únic, fruit de la **mediterrània varietat Monestrell**. Alegre i vibrant, aquest rosat brut ens ofereix la millor opció per gaudir de les bombolles en qualsevol moment. 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 **mntanya 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 rosat pàl·lid, molt brillant i atractiu, de bombolla viva i amable. Es mostra carregat d'intensos aromes afruitat: predominen els fruits vermells i un record de fruita de pinyol madura. En boca és molt **llaminer i exuberant**, de bona estructura i carnositat. Es manté en perfecte equilibri fins a la fi de cada glop destacant la seva permanència al paladar.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Monestrell 60%, Garnatxa 20% i Pinot Noir 20%

Criança en ampolla: superior a 24 mesos

Sucres reductors (gr/L): 7,8

Grau alcohòlic (% vol.): 11.8

Acidesa (gr/L ac.tart): 6,4

pH: 3

Temperatura de servei: 6-8°C

Valor energètic 100ml: E= 472Kj/113Kcal

FORMATS

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

Mètode tradicional – Verema manual – Agricultura ecològica