



ROSÉ BRUT

BRUT RESERVA
CORPINNAT

EL VINO

Un rosado único, fruto de la mediterránea uva Monastrell. Alegre y vibrante, este rosado Brut nos ofrece la mejor opción para disfrutar de las burbujas en cualquier ocasión. Ligera maceración en frío para extraer aromas y color de la piel de la uva, previa al prensado suave.

LA VIÑA

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 rosado pálido, muy brillante y atractivo, de burbuja viva y amable. Se muestra cargado de aromas afrutados: predominan los frutos rojos y un recuerdo de fruta de hueso madura. En boca es **muy goloso y exuberante**, con una buena estructura y carnosidad. Se mantiene en perfecto equilibrio hasta el fin de cada sorbo destacando su permanencia en el paladar.

FICHA ANALÍTICA

Variedades de uva: Monastrell 60%, Garnacha 20% y Pinot Noir 20%

Crianza en botella: superior a 24 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.8

Azúcares reductores (gr/L): 7.8

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

pH: 3

Temperatura de servicio: 6-8°C

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

Método tradicional · Vendimia Manual · Agricultura ecológica

“Seducción total”