

vi·brant 2024

DO Penedès

La vida secreta de les plantes



“resonancias naturales”

El **Vi·brant Montònega – Malvasía de Sitges** es un vino de aguja elaborado según el método del **perlado natural**: fermentado con mosto fresco en botella y con crianza sobre lías.

Levaduras indígenas. Mínima intervención.

LA VIÑA

La finca de Can Llopart esta situada en Subirats, en el Alt Penedès y abarca un mosaico de 500 hectáreas de viña y bosque mediterráneo, en un espacio protegido de interés natural. Las viñas se despliegan por los contrafuertes de la intersección entre las montañas de Ordal y el macizo del Garraf, formando terrazas a una altitud media de 360m, mayormente en vertiente umbría. Los suelos son calcáreos, de origen mioceno (entre 16 y 20 millones de años de antigüedad), moderadamente profundos.

Las 102 hectáreas de **viñedo propio** son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de forma **ecológica** y con el máximo respeto por el medio ambiente.

Viñas: de l'Alzina, del Lluís, y del Bassot (media de 375msnm); formadas en vaso. Rendimiento aproximado de 5.000kg por hectárea.

Montònega: adaptación fenotípica de la variedad parellada a terrenos de altura, de piel un punto rojiza en las zonas más altas de la finca de Llopart. Da lugar a vinos finos, delicados, ligeros y elegantes.

Malvasía de Sitges: De origen mediterráneo y arraigada históricamente en el Garraf, es una variedad singular y de gran valor patrimonial. Se trata de una uva de perfil muy aromático (flor de azahar, jazmín,...), que madura lentamente, conservando así una buena acidez natural, y que aporta una marcada expresión mediterránea al vino.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y transporte a la bodega en cajas, donde la uva se despalilla y se estruja, iniciando a continuación una maceración con las pieles a baja temperatura (8 °C) durante 4 horas. Prensado muy suave y vinificación en depósito de acero inoxidable.

Proceso de **perlado natural** mediante la adición de mosto fresco y levaduras autóctonas del viñedo, que dan lugar a una fermentación en botella, origen de sus sutiles burbujas naturales. Crianza con sus propias lías durante 4 meses, que se eliminan en un degüelle final

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido, con una finísima burbuja. En nariz se presenta floral, con notas que recuerdan a la flor de acacia y la retama; también están presentes frutas de hueso, como el albaricoque, y un toque tropical y refrescante de piña madura. A medida que la copa se oxigena, aparecen matices de hierbas mediterráneas combinados con pieles de cítricos. En boca destaca por el equilibrio entre frescura y cremosidad. La burbuja acompaña todo el paso por boca de manera armoniosa y, finalmente, un agradable postgusto se alarga en el tiempo y nos invita a repetir.

FICHA ANALÍTICA

Variedades de uva: 50% Montònega – 50% Malvasía de Sitges

Crianza en botella: superior a 4 meses

Grado alcohólico (% vol.): 10,1

Azúcares (gr/L): <1

Presión: inferior a 2,5 atm

Temperatura recomendada de servicio: 8º

Vendimia manual · Agricultura ecológica · Viñedos de montaña