



“ressonàncies naturals”

Vi·brant 2024

DO Penedès

El **Vi·brant Montònega – Malvasia de Sitges** és un vi d'agulla elaborat segons el mètode del **perlat natural**: fermentat amb most fresc en ampolla i amb criança sobre les mares del vi.

Llevats indígenes. Mínima intervenció.

LA VINYA

La finca de Can Llopart està situada a Subirats, a l'Alt Penedès i comprèn un mosaic de 500 hectàrees de vinya i bosc mediterrani, en un espai protegit d'interès natural. Les vinyes es despleguen pels contraforts de la intersecció entre les muntanyes d'Ordal i el massís del Garraf, formant terrasses a una alçada mitjana de 360m, majoritàriament en vessants obagues. El sòl són calcaris, d'origen miocènic (entre 16 i 20 milions d'anys), moderadament profunds.

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.

Vinyes: *vinya de l'Alzina, vinya del Lluís, i vinya del Bassot* (mitja de 375msnm); formades en vas. Rendiment aproximat de 5.000kg per hectàrea.

Montònega: adaptació fenotípica de la varietat parellada a terrenys d'alçada, de pell un punt rogenca en les zones més altes de la finca de Llopart. Dóna lloc a vins fins, delicats, lleugers i elegants.

Malvasia de Sitges: D'origen mediterrani i arrelada històricament al Garraf, és una varietat singular i de gran valor patrimonial. Es tracta d'un raïm de perfil molt aromàtic (flor de taronger, de gessamí, ...), que madura lentament, conservant així una bona acidesa natural, i que aporta una marcada expressió mediterrània al vi.

ELABORACIÓ

Verema manual i transport al celler en caixes, on el raïm es desrapa i trepitja, i seguidament inicia una maceració amb les pells, a baixa temperatura (8°C) durant 4 hores. Premsat molt suau i vinificació en tanc d'acer inoxidable.

Procés de **perlat natural** per mitjà d'addició de most fresc i llevats indígenes de la vinya que donen peu a una fermentació en ampolla, origen de les seves subtils bombolles naturals. Criança amb les pròpies mares durant 4 mesos, que s'extreuen en un desgorjat final.

NOTA DE TAST

Color groc palla pàl·lid, amb una finíssima bombolla. Al nas es presenta floral, amb notes que recorden la flor d'acàcia i la ginesta; també hi són presents les fruites de pinyol, com l'albercoc, i un punt tropical i refrescant de pinya madura. A mesura que la copa s'oxigena, apareixen tocs d'herbes mediterrànies conjugats amb pells de cítrics. En boca destaca per l'equilibri entre frescor i cremositat. La bombolla acompanya tot el pas de boca de manera harmoniosa i, finalment, un agradable postgust s'allarga en el temps i ens convida a repetir.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: 50% Montònega – 50% Malvasia de Sitges

Criança en ampolla: superior a 4 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 10,1

Sucres (gr/L): <1

Pressió: inferior a 2,5 atm

Temperatura recomanada de servei: 8°

Verema manual · Agricultura ecològica · Vinyes de muntanya