



“resonancias naturales”

vi·brant 2024

DO Penedès

El **Vi·brant** rosado **Xarel·lo Vermell** es el primer 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: *Sobrecamí, Entrada y Barraca* (media de 375msnm); formadas en vaso. Rendimiento aproximado de 4.000kg de uva por hectárea.

Xarel·lo Vermell: Variedad rosada, fruto de una adaptación natural de la uva Xarel·lo, con bayas de piel color rosado intenso y de carácter muy mediterráneo, con un perfil organoléptico de aromáticas silvestres.

ELABORACIÓ

Vendimia manual y transporte a la bodega en cajas, donde el Xarel·lo Vermell se despalilla y se estruja, iniciando a continuación una maceración con las pieles de la uva, 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

Brillante color melocotón anaranjado. En nariz combina la frescura de los aromas primarios del xarel·lo con los propios de los vinos rosados, como la fresa fresca con toques cítricos de piel de naranja y pomelo, sobre un fondo de sutiles notas de miga de pan y destacadas fragancias de sotobosque. En boca es muy equilibrado, con una burbuja extremadamente fina y cremosa que equilibra a la perfección la frescura de este vino. Su postgusto es agradable y prolongado.

FICHA ANALÍTICA

Variedades de uva: Xarel·lo vermell (99%) i Monastrell (1%)

Crianza en botella: superior a 4 meses

Grado alcohólico (% vol.): 10

Azúcares (gr/L): <1

Presión: inferior a 2,5 atm

Temperatura recomendada de servicio: 8º

Vendimia manual · Agricultura ecológica · Viñedos de montaña