



“ressonàncies naturals”

vi·brant 2024

DO Penedès

El **Vi·brant** rosat **Xarel·lo Vermell** és el primer 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 Llopert 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 sòls 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: *Sobrecamí, Entrada i Barraca* (mitja de 375msnm); formades en vas. Rendiment aproximat de 4.000kg de raïm per hectàrea.

Xarel·lo Vermell: Varietat rosada, fruit d'una adaptació natural del raïm Xarel·lo, amb baies de pell rosat intens i de caràcter molt mediterrani, amb un perfil organolèptic d'aromàtiques silvestres.

ELABORACIÓ

Verema manual i transport al celler en caixes, on el Xarel·lo Vermell es desrapa i trepitja, i seguidament inicia una maceració amb les pells del raïm, 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

Brillant color préssec ataronjat. El seu nas combina la frescor de les aromes primàries del xarel·lo, amb aquelles pròpies dels vins rosats com la maduixa fresca amb tocs cítrics de pell de taronja i aranja, sobre un fons de subtils notes de molla de pa i destacades aromes de sotabosc. En boca és molt equilibrat, amb una bombolla extremadament fina i cremosa que balanceja a la perfecció la frescor d'aquest vi. El seu postgust és agradable i perllongat.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Xarel·lo vermell (99%) i Monastrell (1%)

Criança en ampolla: superior a 4 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 10,2

Sucres (gr/L): <1

Pressió: inferior a 2,5 atm

Temperatura recomanada de servei: 8°

Verema manual · Agricultura ecològica · Vinyes de muntanya