

DESDE 1887

LLOPART



ROSÉ BRUT 2017

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 100 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, donde predomina el recuerdo a frutos del bosque, manzana roja y a mentolados. En boca es potente y a su vez agradable, 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 20 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.9

Azúcares reductores (gr/L): 7

Acidez (gr/L ac.tart): 6,2

pH: 2,90

Temperatura de servicio: 6-8°C

Método tradicional

Vendimia Manual

Agricultura ecológica

“Seducción total”