

DES DE 1887

# LLOPART



## ROSÉ BRUT

BRUT RESERVA  
CORPINNAT

### EL VI

Un rosat únic, fruit de la mediterrània varietat Monestrell. Alegre i vibrant, aquest rosat brut ens ofereix la millor opció per gaudir de les bombolles en qualsevol moment. Lleugera maceració en fred per extreure aromes i color de la pell del raïm, prèvia al premsat suau.

### LA VINYA

Situada en un enclavament singular, en el terme municipal de Subirats, a la zona de muntanya de l'Alt Penedès, la finca de Can Llopart comprèn 500 hectàrees entre vinya i bosc a 360 metres d'altitud mitjana. Les 100 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.

La peculiar configuració geològica de la nostra finca, d'accidentada orografia en forma de pendents i terrasses, i amb una escassa profunditat de terra, origina uns ceps amb una gran extensió radicular, vigor limitat i una de les produccions més baixes de la nostra zona vitícola.

### NOTA DE TAST

Color rosat pàl·lid, molt brillant i atractiu, de bombolla viva i amable, ens mostra un nas carregat d'exuberants aromes afruitades, on predominen els records a fruits de bosc, poma vermella i mentolats. En boca és potent i alhora agradable, amb bona estructura i carnositat. Es manté en perfecte equilibri fins a la fi de cada glop destacant la seva permanència al paladar.

### FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** Monastrell 60%, Garnatxa 20% i Pinot Noir 20%

**Criança mínima en ampolla:** superior a 20 mesos

**Sucres reductors (gr/L):** 7,0

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11.5

**Acidesa (gr/L ac.tart):** 6,3

**pH:** 2,95

**Temperatura de servei:** 6-8°C

**Mètode tradicional**

**Verema Manual**

**Agricultura ecològica**

*“Sedució total”*