VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Llopart Brut Nature Reserva 2018
Vinícola	Llopart Corpinnat
Safra	2018
País	Espanha
Região	Corpinnat
Tipo	espumante
Castas	Xarel·lo, Macabeo e Parellada
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	24 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	95 pts Guía de Vinos Gourmets | 93 pts Guía Vivir el Vino | 91 pts Guia Peñin | 90 pts Wine Enthusiast | 9,61/10 Guía de Vinos de Catalunã

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Llopart, vinícola que tradicionalmente elabora espumantes desde 1887, foi cofundadora da denominação Corpinnat, um movimento de produtores da Catalunha que visam preservar a originalidade do espumante espanhol, obtendo resultados de qualidade muito superior, quando comparados ao Cava.

Para isso, utilizam uvas de uma produção sustentável, que devem ser colhidas e vinificadas na propriedade.

As castas Xarel.lo, Macabeo e Parellada, que nas proporções 45%, 35% e 20% compõem este exemplar do Método Tradicional, são oriundas da vinha Can Llopart, que compreende uma área montanhosa da cidade de Subirats, com encostas de solos pobres, que sustentam vinhas de vigor muito limitado.

Após a prensagem dos cachos inteiros, a fermentação do vinho base se inicia em temperatura baixa, para preservar o caráter fresco do espumante. A complexidade é incrementada com um amadurecimento em garrafa de 24 meses sobre as borras.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO