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