

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 lías
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 Guía 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	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>