



*“Dolça tradició”*

## NÈCTAR TERRENAL

MEDIUM DRY  
CORPINNAT

### EL VI

Elaborat amb dos vins monovarietals ben contrastats i amb un licor d'expedició parcialment envellit en bóta que li aporta el grau de dolcesa òptima i unes delicades pinzellades aromàtiques i gustatives.

L'aliat perfecte per a plats dolços i maridatges atrevits, recupera l'antiga fórmula que combina frescor absoluta i sensacions llamineres.

Dignifiquem i recuperem el mític vi de postres amb bombolles.

### LES VINYES

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 bosca 360 metres d'altitud mitjana. Les 102 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 groc-daurat, amb reflexos d'or brillant. El seu nas mostra una àmplia paleta aromàtica, amb matisos acaramel·lats, de cítrics vermells i fruita blanca madura. En boca és cremós i corpori, amb una bona acidesa que li dona viva i frescor. Postgust suau, persistent i saborós. És un escumós especialment concebut per acompanyar harmònicament les postres, encara que també ofereix un bon maridatge amb plats agredolços, foies i formatges blaus.

### FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** Xarel·lo (50%) Parellada (50%)

**Criança en ampolla:** superior a 24 mesos

**Grau alcohòlic (% vol.):** 11,8º

**Acidesa (gr/L ac. tart.):** 6,4

**Sucres reductors (gr/L):** 39

**pH:** 3,02

**Temperatura de servei:** 6-8ºC.

Mètode tradicional · Agricultura ecològica · Verema Manual