

Vins | Actualitzat el 26/07/2019 a les 06:27

# Microcosmos Rosé Brut Nature de Llopart: fresc, intens i molt gastronòmic

*Escumós amb el segell de qualitat CORPINNAT elaborat amb un 85% de raïm pinot negre combinat amb un 15% de monestrell*



La família Llopart comença la seva història documentada l'any 1385 de la mà de Bernat Llopart, i ja van ja per la 26a. generació sense que s'hagi perdut el cognom familiar ni el lligam íntim amb la terra.

El celler forma part de la marca europea de qualitat ?Corpinnat? (?nat al cor del Penedès?) impulsada per uns quants elaboradors de vins escumosos que han apostat per la qualitat, l'origen penedesenc perfectament definit i l'ecologia.

El Microcosmos Rosé és un escumós que s'ha elaborat amb un 85% de raïm pinot negre combinat amb un 15% de raïm monestrell seguint el Mètode Tradicional, i que s'ha mantingut criant-se en rima amb les seves mares durant més de 26 mesos.

En omplir la copa amb el Microcosmos observem un intens color rosat salmó que convida a fer un glop abans de que la corona d'escuma es fongui i deixi pas a un despreniment viu i persistent de bombolles de mida mitjana.

Acostant la copa al nas copsem flaires de taronja sanguina, aranja i groselles entre altres fruites vermelles i cítriques que formen un conjunt aromàtic intens i atractiu.

En boca la bombolla és cremosa i el vi es nota fresc, carnós i ple sense que en cap moment es perdi la fluïdesa durant el pas de boca. En arribar al final del glop la fruita torna a ser la protagonista i persisteix una bona estona.

L'acidesa del vi -mesurada, fresca i molt integrada- fa que sigui un escumós molt gastronòmic que encaixarà amb una gran quantitat de plats tradicionals, des d'uns calamars farcits fins un conill amb samfaina, i de cuina més avantguardista.

[despiece]Celler: Caves Llopart

Origen: Corpinnat

PVP: 18 euros[/despiece]