

ORIGINAL 1887

Añada 2012

Viñas singulares *Les Flandes*

BRUT NATURE -LARGA CRIANZA
CORPINNAT



Llopart Original nació con el deseo de perpetuar las costumbres y tradiciones vitivinícolas familiares del siglo XIX. Elaborado solo con racimos de las viñas de montaña más viejas, situadas a 380 m de altura, donde las cepas crecen con limitado vigor pero originando unos racimos de máxima concentración y carácter. Donde antiguamente predominaba la variedad ancestral de Montonega.

Se elabora respetando al máximo toda la metodología artesanal y tradicional. Edición limitada y numerada de 2.009 botellas.

LA VIÑA: *LES FLANDES*

El nombre de **Les Flandes** nos sitúa a un reducto formado por un anfiteatro de viñas, elevado sobre paredes verticales de roca calcárea de más de 12 metros de altura, de la época del mioceno (16 millones de años). En este lugar se dan unas características únicas por la producción de racimos con la máxima expresión de la singularidad del lugar de donde proceden. Les Flandes es un enclave rodeado de un inmenso pulmón de bosque mediterráneo de pino y encinas con una gran biodiversidad y dónde predominan infinidad de plantas aromáticas. Es por este motivo que hablamos de las viñas de montaña de Llopart.

NOTA DE CATA

Llopart Original tiene una gran profundidad aromática, con tonos de fruta blanca madura y miel, y con una notable presencia de notas de crianza como el bollo, tuestes, mantequilla y frutos secos. Gusto potente y acidez redondeada. De la montonega se pueden extraer extraordinarias notas de envejecimiento y pinceladas de compleja evolución, conservando a la vez una buena frescura y una sutil viveza. Tiene un gusto final delicado y persistente, de gran recorrido y un final voluminoso.

ANÁLISIS

Varietades de uva: Montonega 50% (Viña del Ticu del 1935), Xarel·lo 25% (viña de Pere de Can Ros del 1934 y viña de Isidoro del 1956), Macabeo 25% (viña de Pere de Can Ros del 1934)

Crianza en botella: 108 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.9°

Azúcares reductores (gr/L): 2,3

Acidez (gr/L ac.tart): 5,5

pH: 3,09

Temperatura de servicio: 8-10 °C

Método tradicional · Vendimia manual · Removido manual en pupitres

Num. de botellas: 2.009

“Burujas de historia”