

Vinyes Singulares · Les Flandes ·

EX-VITE

BRUT

Llarga Criança



Vinyes Singulares · Les Flandes ·

EX-VITE

BRUT

Llarga Criança

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 12°

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

Sucres reductors (gr/L): 5,0

pH: 2,90

Origen:

Les vinyes de Les Flandes formen un amfiteatre natural, elevat sobre parets verticals de roca calcària de més de 12 metres d'alçada de l'època del miocè. És un indret envoltat de bosc mediterrani amb una gran biodiversitat.

Les vinyes tenen entre 40 i 65 anys.

Varietats de raïm:

Xarel·lo 60%

Macabeu 40%

Criança mínima en ampolla:

96 mesos

Temperatura de servei: 8°C.

Conreu ecològic

NOTA DE TAST

Dels raïms d'una sola finca i els ceps més vells de l'Heretat Llopart, neix un dels grans escumosos del Penedès. De preciós color daurat, brillant i penetrant, ens mostra una petita bombolla, fina i integrada que gràcies als seus 100 mesos de criaça es transforma en una emotiva carícia al paladar. Aroma potent, elegant i complex que barreja records a fruits secs, torrats, balsàmics i subtils fumats. La seva boca és ampla i molt saborosa, amb lleugers matisos de fruita fornejada, estructurat i molt cremós. El seu record és persistent i agradable, prolongat com el mateix temps que la seva ampolla custòdia.

3.200 ampolles

FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

Grado alcohólico (% vol.): 12°

Acidez (gr/L ac. tart.): 6,6

Azúcares reductores (gr/L): 5,0

pH: 2,90

Origen:

Las viñas de Las Flandes forman un anfiteatro natural, elevado sobre paredes verticales de roca calcárea de más de 12 metros de altura de la época del mioceno. Es un lugar rodeado de bosque mediterráneo con una gran biodiversidad.

Las viñas tienen entre 40 y 65 años.

Varietades de uva:

Xarel·lo 60%

Macabeu 40%

Crianza mínima en botella:

96 mesos

Temperatura de servicio: 8°C.

Cultivo ecológico

NOTA DE CATA

De las uvas de una sola finca y las cepas más viejas de la Heredad Llopart, nace uno de los grandes espumosos del Penedès. De precioso color dorado, brillante y penetrante, nos muestra una pequeña burbuja, fina e integrada que gracias a sus 100 meses de crianza se transforma en una emotiva caricia al paladar. Aroma potente, elegante y complejo que mezcla recuerdos a frutos secos, tostados, Balsa micos y sutiles ahumados. Su boca es amplia y muy sabrosa, con ligeros matices de fruta horneada, estructurado y muy cremoso. Su recuerdo es © s persistente y agradable, prolongado como el tiempo que su botella custodia. 3.200 botellas

LLOPART
CORPINNAT