

EX·VITE 2013

Vinyes Singulares *Les Flandes*
BRUT – MOLT LLARGA CRIANÇA
CORPINNAT



“Ex Vite Vita”
“Del cep, la vida”

Llopart Ex-Vite és considerat l'emblema de les llargues criances de Llopart. Combina la història i el llegat de Llopart i rep el nom del lema familiar *Ex Vite Vita* (la vida ve del cep). Envelleix majestuosament amb dignitat i elegància. L'especial licor d'expedició integrat s'elabora segons una genuïna fórmula enològica de finals del segle XIX: es tracta d'uns vins nobles de xarel·lo parcialment envellits en bóta. Elaborat respectant al màxim la tradició artesanal. Edició limitada de 3.142 ampolles.

LA VINYA: *LES FLANDES*

El nom de **Les Flandes** ens situa a un reducte format per un amfiteatre de vinyes, elevat sobre parets verticals de roca calcària de més de 12 metres d'alçada, de l'època del miocè (16 milions d'anys). En aquest indret es donen unes característiques úniques, privilegiades i perfectes per la producció de raïms amb la màxima expressió de la singularitat del lloc d'on procedeixen. *Les Flandes* és un paratge situat a 380 metres sobre el nivell del mar, envoltat d'un immens pulmó de bosc mediterrani de pi i alzines amb una gran biodiversitat i on predominen infinitat de plantes aromàtiques. És per això que parlem de les vinyes de muntanya de Llopart.

NOTA DE TAST

Color daurat, brillant i penetrant. Bombolla petita, fina i integrada que, gràcies a la seva llarga criança es transforma en una emotiva carícia al paladar. Aroma potent, elegant i complex que mescla records de fruits secs, torrats i balsàmics i fumats subtils. En boca és ampli i molt saborós, amb lleugers matisos de fruita al forn, estructurat i molt cremós. El seu record és persistent i agradable, perllongat com el temps que l'ampolla atresora.

ANÀLISI

Varietats de raïm: Xarel·lo 60% (vinya del *Pere de Can Ros* de 1934), Macabeu 40% (vinya de *l'Isidoro* de 1956)

Criança en ampolla: superior a 96 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11.9

Sucres reductors (gr/L): 5.2

Acidesa (gr/L ac. tart.): 6.4

pH: 2.99

Temperatura de servei: 8-10°C

Mètode tradicional · Verema manual

Agricultura ecològica · Remogut manual en pupitres