

ORIGINAL 1887

Añada 2011

Viñas Singulares *Les Flandes*

BRUT NATURE - MUY LARGA CRIANZA

CORPINNAT



“Burbujas históricas”

Llopart Original 1887 nació con el deseo de perpetuar las costumbres y tradiciones vitivinícolas familiares del siglo XIX. Elaborado solo con uvas de las viñas de montaña más viejas, situadas a 380 m. de altura, donde las cepas crecen con limitado vigor pero originando unas uvas de máxima concentración y carácter. Donde antiguamente predominaba la variedad ancestral de Montónega.

Se elabora respetando al máximo toda la metodología artesanal y tradicional. Edición limitada y numerada de 2.936 botellas.

EL VIÑEDO: *LES FLANDES*

El nombre de *Les Flandes* nos sitúa en un reducto formado por un anfiteatro de viñas, elevado sobre paredes 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, privilegiadas y perfectas para la producción de uvas con la mayor expresión de singularidad de donde proceden. *Les Flandes* es un enclave situado a 380 metros sobre el nivel del mar, rodeado de un inmenso pulmón de bosque mediterráneo de pino y encina con una gran biodiversidad y donde predominan infinidad de plantas aromáticas. Es por ello que hablamos de las viñas de montaña de Llopart.

NOTA DE CATA

Llopart Original tiene una gran profundidad aromática con notas de fruta blanca madura y miel, con presencia de notas de crianza de brioche, tostados, mantequilla y frutos secos. Gusto potente, acidez redondeada, muy amplio.

De la uva Montónega se pueden extraer extraordinarias notas de envejecimiento y pinceladas de compleja evolución, manteniendo, al mismo tiempo, un elegante frescor y una sutil viveza. Tiene un postgusto delicado y persistente, de gran recorrido y un final con volumen.

FICHA ANALÍTICA

Varietades de uva: Montónega 50% (viña *del Ticu* del 1935), Xarel·lo 25% (viña *del Pere de Can Ros* del 1934), Macabeu 25% (viña *del Pere de Can Ros* del 1956)

Crianza en botella: superior a 108 meses

Grado alcohólico (% vol.): 11.9

Azúcares reductores (gr/L): 2,2

Acidez (gr/L ac.tart): 5,7

pH: 3,01

Temperatura de servicio: 8-10°C

Método tradicional · Agricultura ecológica

Vendimia manual · Removido manual en pupitres