

ORIGINAL 1887

Anyada 2011

Vinyes singulars *Les Flandes*

BRUT NATURE - MOLT LLARGA CRIANÇA
CORPINNAT



“Bombolles d’història”

Llopart Original va néixer amb el desig de perpetuar els costums i tradicions vitivinícoles familiars del segle XIX. Elaborat només amb raïms de les vinyes de muntanya més velles, situades a 380 m. d’alçada, on els ceps creixen amb limitat vigor però originant uns raïms de màxima concentració i caràcter. On antigament predominava la varietat ancestral de Montònega. S’elabora respectant al màxim tota la metodologia artesanal i tradicional. Edició limitada i numerada de 2.938 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 enclavament 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 aquest motiu que parlem de les vinyes de muntanya de Llopart.

NOTA DE TAST

Llopart Original té una gran profunditat aromàtica, amb tons de fruita blanca madura i mel, i amb una notable presència de notes de criança com el brioix, torrats, mantega i fruits secs. Gust potent, acidesa arrodonida, molt ampli. De la Montònega es poden extreure extraordinàries notes d’envelliment i pinzellades de complexa evolució, conservant alhora una bona frescor i una subtil vivesa. Té un post gust delicat i persistent, de gran recorregut i un final voluminos.

FITXA ANALÍTICA

Varietats de raïm: Montònega 50% (Vinya del Ticu del 1935), Xarel·lo 25% (vinya del *Pere de Can Ros* del 1934), Macabeu 25% (vinya de *l’Isidoro* del 1956)

Criança en ampolla: superior a 108 mesos

Grau alcohòlic (% vol.): 11,9º

Sucres reductors (gr/L): 2,2

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

pH: 3,01

Temperatura de servei: 8-10ºC

Mètode tradicional · Agricultura ecològica

Verema Manual · Remogut manual en pupitres