

## ORIGINAL Magnum 2012

BRUT NATURE - CORPINNAT



*“Burbujas de historia”*

### EL VI

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 361 botellas, de las que se han degollado 301. Las 60 restantes continúan su envejecimiento particular al Enoteca Familiar de la bodega.

**Mètode tradicional · Verema manual**

**Agricultura ecològica · Remogut manual en pupitres**

### 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.

### ANÁLISIS

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

**Crianza en botella:** 130 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

### CONSERVACIÓN

**Conservación:** Guardáis las botellas en vertical en un espacio oscuro, a temperatura constante entre 10 y 12 °C y con una humedad entre el 60 y el 70%.

**Potencial de conserva:** Podéis degustar el Original el mismo año de su degüello para disfrutar de las expresiones más afrutadas de este Corpinnat, o bien podéis descubrir la evolución a lo largo de los siguientes 10 años según condiciones de conservación.