

ORIGINAL Magnum 2012

BRUT NATURE - CORPINNAT



“Bombolles d’història”

EL VI

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 361 ampolles, de les que s’han desgorjat 301. Les 60 restants continuen el seu envelliment particular a l’*Enoteca Familiar* del celler.

Mètode tradicional · Verema manual

Agricultura ecològica · Remogut manual en pupitres

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 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.

ANÀLISI

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: 130 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

GUARDA

Conservació: Guardeu les ampolles en vertical en un espai fosc, a temperatura constant entre 10 i 12ºC i amb una humitat entre el 60 i el 70%.

Potencial de guarda: podeu degustar l’Original el mateix any del seu degollament per a gaudir de les expressions més afruitades d’aquest Corpinnat, o bé podeu descobrir-ne l’evolució al llarg dels següents 10 anys segons condicions de conservació.