

# MOSTO FLOR

de Xarel·lo Llopart



# MOSTO FLOR

## de Xarel·lo Llopart

### FICHA ANALÍTICA

(valores promedio)

**Grado alcohólico (% vol.):** 0°

**Acidez (gr/L ac. tart.):** 5,2

**Azúcares (gr/100ml):** <15,4

**Proteínas gr/100ml:** 0,3

**Valor energético kcal/100ml:** 61

**Grasas gr/L:** 0

**Sales gr/L:** 0

No contiene sulfitos ni aditivos

Con certificación agricultura ecológica CCPAE

### FICHA DE ORIGEN

**Variedades de uva:** Xarel·lo 100% mosto flor

**Producción media:** 6.500 kg/ha

**Zona:** Heretat Can Llopart de Subirats. Viñas de montaña con una altura media de 360 metros.

**Elaboración:** Cuidadosa selección de la uva durante la vendimia manual.

Refrigeración de la uva previa al prensado suave, para la extracción del mosto flor. Clarificado por decantación y seguidamente pasteurizado a baja temperatura, preservando al máximo las características organolépticas y las propiedades naturales del mosto.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Buena riqueza de aromas primarios de fruta blanca y fresca. En boca entrada dulce, final untuoso y goloso.

Mantiene el nervio con una suave acidez, que lo hace sentir vivo, a pesar de su dulzura. Ideal per acompañar foies y quesos, pastelería y dulces.

Al no estar sometido a un filtraje agresivo, puede contener sedimentos naturales.

Fecha de consumo preferente de 3 años desde embotellado, indicada en la etiqueta.

Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 48 horas.