

MOST FLOR

de Raïm Xarel·lo



MOST FLOR

de Raïm Xarel·lo

FITXA ANALÍTICA

(valors mitjans)

Grau alcohòlic (% vol.): 0°

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

Sucres (gr/100ml): <15,4

Proteïnes gr/100ml: 0,3

Valor energètic kcal/100ml: 61

Greixos gr/L: 0

Sals gr/L: 0

No conté sulfits ni additius

Amb certificació agricultura ecològica CCPAE

FITXA D'ORIGEN

Varietats de raïm: Xarel·lo 100% most flor

Producció mitja: 6.500 kg/ha

Zona: Heretat Can Llopart de Subirats. Vinyes de muntanya amb una alçada mitja de 360 metres.

Elaboració: Verema manual, selecció acurada del raïm durant la verema.

Refrigeració del raïm previ al premsat suau per extracció del most flor.

Suau premsatge a baixa temperatura , clarificat per decantació i seguidament embotellat i pasteuritzat suau , preservant al màxim les característiques organolèptiques i les propietats naturals del most .

NOTA DE TAST

Color groc pà·lid. Bona riquesa d'aromes primàries i de fruita blanca i fresca. En boca entrada dolça, final untuós i golós.

Manté el nervi amb una suau acidesa, que el fa sentir viu en boca, tot i la seva dolçor. Ideal per acompanyar foies i formatges, pastisseria i dolços.

Al no estar sotmès a un filtratge agressiu, pot tenir pòsits naturals.

Data de consum preferent de 3 anys del embotellat, indicada a l'etiqueta.

Una vegada obert conservar a nevera i consumir abans de 24 hores.