



La vida secreta de les plantes

MOST FLOR

EL MOSTO

Líquido vegetal, **esencia pura del fruto de la tierra**. Sinceridad de la variedad Xarel·lo.

LA VINYA

Xarel·lo de la **viña del Joan del Pep (2007)** en el Clos dels Costers.

ELABORACIÓ

Vendimia manual con selección cuidadosa de la uva. Desraspado y pisado suave, y posterior maceración a baja temperatura durante 8 horas. Prensado suave de la uva y pasadas 24 horas clarificamos el mosto por decantación. Seguidamente embotellamos y estabilizamos al baño maria, preservando al máximo las características organolépticas y las propiedades naturales del mosto.

EL PROJECTE

Colaboramos con la Fundación *Amics Joan petit Nens amb càncer*, aportando los beneficios obtenidos de las ventas del Most Flor Llopart. Esta fundación tiene como objetivo la recaudación de fondos destinados a la investigación, ayuda y atención a los niños y niñas con cáncer y a sus familias y está vinculada a l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, St. Pau y Bellvitge.

NOTA DE TAST

Color amarillo pálido. Buena riqueza de aromas primarios y de fruta blanca y fresca. En boca su entrada es dulce, su final untuoso y goloso. Mantiene el nervio con una suave acidez, que hace que se sienta vivo en boca, a pesar de su dulzor. Ideal para acompañar foies, quesos, pastelería y dulces.

Al no estar sometido a un filtrado agresivo, puede tener posos naturales. Fecha de consumo preferente a 3 años del embotellado, indicado en la etiqueta. Una veza abierto, conservar en la nevera y consumir antes de 48 horas.

Sin alcohol

No contiene sulfitos ni aditivos

Variedad de uva: 100% Xarel·lo

Vendimia Manual

Agricultura ecológica

Heretat Can Llopart de Subirats



“Fruto de la tierra”

VITICULTORS DES DE 1385
LLOPART