

*La vida secreta de las plantas*



## CLOS DELS FÒSSILS

DO Penedès

### EL VINO

*Clos dels Fòssils* es un vino blanco de Xarel·lo, con un paso de 6 meses por barrica de roble Allier y de acacia, sobre el que realizamos un trabajo con las lías finas para hacerle ganar en profundidad y untuosidad. Es una harmónica fusión de la sutil maduración en barrica y de la fruta del xarel·lo.

### LA VIDA SECRETA DE LAS PLANTAS

*La vida secreta de las plantas* es el proyecto con el que queremos transmitir nuestra fascinación y respeto hacia el misterioso mundo de las plantas: seres vivos con sensibilidades, estrategias y mecanismos de adaptación sofisticados. *Clos dels Fòssils* renueva su imagen haciendo hincapié en el vínculo entre las vides y el peculiar terruño donde enraízan las viñas de montaña de la finca familiar.

### LA VINYA

Situada en un enclave singular, en el término municipal de Subirats, de la zona montañosa del Alt Penedès, la finca de Can Llopart comprende 500 hectáreas entre viña y bosque. Las 102 hectáreas de viña propia son la esencia de nuestra personalidad. Cultivamos la tierra de forma ecológica, con el máximo respeto por el medio ambiente.

**Zona:** Clos dels Fòssils (320m)

**Subsuelo:** Terruño con una fina capa arcillo-silíceo donde aflora un estrato de piedra caliza de arrecife con abundantes restos de fósiles marinos, formando terrazas y pendientes de orientación noroeste.

**Producción:** 4.500 kg de uva por ha.

### NOTA DE CATA

Brillante color amarillo pajizo. En nariz combina el frescor de los aromas primarios de fruta blanca y de hueso, con aromas secundarios de frutos secos tostados y hojas secas. En boca es estructurado y elegantemente glicérico. Integra perfectamente su paso por barrica y ofrece un buen equilibrio entre nervio y untuosidad. El postgusto es suave, agradable y prolongado.

### FICHA ANALÍTICA

**Variedades de uva:** Xarel·lo (100%)

**Crianza en barrica:** parte del vino madura 6 meses en roble Allier y acacia.

**Grado alcohólico (% vol.):** 12.6

**Azúcares residuales (gr/L):** 0.9

**Acidez (gr/L ac.tart):** 5.7

**pH:** 2,9

**Temperatura de servicio:** 8°C



*“Terruño líquido”*

Vendimia manual · Agricultura ecológica · Heredad de Can Llopart