

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