



“Дар земли”

MOST FLOR

100% чарелло

ВИНОГРАДНЫЙ СОК

Ручной сбор урожая, сортировка ягод во время сбора. Охлаждение ягод перед мягким прессованием и извлечением кюве. Мягкое прессование при низкой температуре, осветление путем декантации, а затем разливание по бутылкам. Мягкая пастеризация с максимальным сохранением органолептических и натуральных свойств сока.

ПРОЕКТ

Mosto Flor – ключевой элемент нашего сотрудничества с фондом «*Amics-Joan petit – Дети, больные раком*». Целью этого фонда является сбор средств на научные исследования, а также на лечение и поддержку детей с онкологическими заболеваниями и их семей, проводимые совместно с детской больницей Hospital Sant Joan de Déu в г. Барселоне.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Цвет соломенно-жёлтый. Богатый букет первичных ароматов белых свежих фруктов. Вкус сначала сладковатый, в конце маслянистый и кондитерский. Насыщенный и мягкий вкус снижает ощущение кислоты. Идеально сочетается с фуа-гра и сырами, кондитерскими изделиями и сладостями.

ЛАБОРАТОРНАЯ КАРТА

Содержание спирта (% vol.): 0°
Кислотность (г/л тарт.кислота): 5,2
Редуцирующие сахара (г/100мл): <0,3
Энергетическая ценность (ккал/100 мл): 61
Жиры (г/л): 0
Не содержит сульфитов и добавок
Соли (г/л): 0
Экологическое земледелие
Ручной сбор урожая

Поскольку этот продукт не подвергается жёсткой фильтрации, в нём может присутствовать естественный осадок. Продукт лучше употребить в течение 3 лет после розлива, как указано на этикетке. После открывания хранить в холодильнике и употребить в течение 48 часов.