

## CLOS DELS FÒSSILS 2022

DO Penedès

### EL VI

*Clos dels Fòssils* és un vi blanc de xarel·lo, amb un pas de 6 mesos per bóta de roure Allier amb tocs d'acàcia i sobre el que es fa un treball amb les mares que li fa guanyar en profunditat i cremositat. L'harmònica fusió de la subtil maduració en bóta i de la fruita procedent de les vinyes plantades en un subsòl del miocè amb nombrosos fòssils marins.

### LA VIDA SECRETA DE LES PLANTES

*La vida secreta de les plantes* és el projecte amb què volem transmetre la nostra fascinació i respecte pel misteriós món de les plantes: éssers vius amb sensibilitats, estratègies i mecanismes d'adaptació sofisticats. **Clos dels Fòssils** posa el focus en el lligam entre els ceps i el peculiar *terroir* a on arrelen les vinyes de muntanya de la finca familiar.

### LA VINYA

Situada en un enclavament singular, en el terme municipal de Subirats, a la zona de muntanya de l'Alt Penedès, a una alçada mitjana de 360m. La finca de Can Llopert comprèn 500 hectàrees entre vinya i bosc. Les 102 hectàrees de vinya pròpia són l'essència de la nostra personalitat. Conreem la terra de manera ecològica, segons els paràmetres del cultiu sostenible, amb el màxim respecte pel medi ambient.

**Zona:** Clos dels Fòssils (320m)

**Subsòl:** Terrer amb una fina capa argilencosilícia on aflora un estrat de calcària escullosa amb abundants fòssils marins, formant terrasses i pendents d'orientació nord-oest.

**Producció:** 4.500 kg de raïm per ha.

### NOTA DE TAST

Brillant color groc-palla. El seu nas combina la frescor dels aromes primàries de fruita blanca i de pinyol amb aromes secundàries de fruits secs torrats i fulles seques, amb un toc d'espècie dolça. En boca és estructurat i elegantment glicèric, lleugerament cremós. Integra molt equilibradament el seu pas per bóta i combina nervi i untuositat. El seu postgust es suau, agradable i perllongat.

### FITXA ANALÍTICA

**Varietats de raïm:** Xarel·lo (100%)

**Criança en bóta:** part del vi madura 6 mesos en roure Allier i acàcia

**Grau alcohòlic (% vol.):** 12.6

**Sucres residuals (gr/L):** 0.9

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

**Temperatura de servei:** 8º



*“Terrer líquid”*