

MOST FLOR 2023

100% Xarel·lo

EL MOST

Verema manual, selecció acurada del raïm durant la verema. Refrigeració del raïm previ al premsat suau per extracció del most flor. Suau premsat a baixa temperatura, clarificat per decantació i seguidament embotellat i pasteuritzat suau, preservant al màxim les **característiques organolèptiques i les propietats naturals del suc del raïm**.

EL PROJECTE

A través del Most Flor **col·laborem amb la Fundació Amics Joan petit Nens amb càncer**. Aquesta fundació té com a objectiu la recaptació de fons destinats a la investigació, suport i atenció als nens i nenes amb càncer i a les seves famílies i està vinculada a l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, St. Pau, i Bellvitge, entre d'altres.

NOTA DE TAST

Color groc pà·lid. Bona riquesa d'aromes primàries i de fruita blanca i fresca. En boca entrada dolça, final untuós i golós. Manté el nervi amb una suau acidesa, que el fa sentir viu en boca. Ideal per acompanyar foies i formatges, pastisseria i dolços.

FITXA ANALÍTICA

Grau alcohòlic (% vol.): 0,0º

Acidesa (gr/L ac. tart.): 5,2

Sucres (gr/100ml): 15,4

Valor energètic kcal/100ml: 61

Sense alcohol

No conté sulfits ni additius

Agricultura ecològica · Verema Manual

Most sense filtrar; pot tenir pòsits naturals. Recomanem remenar l'ampolla abans de servir. Data de consum preferent de 3 anys després de l'embotellat, indicada a l'etiqueta. Una vegada obert conserveu-lo a la nevera i consumiu-lo abans de 48 hores.



“Fruit de la terra”