

## MOST FLOR 2023

100% Xarel·lo

### EL MOSTO

Vendimia y selección manual de la uva en la viña.

Refrigeración previa al prensado suave por extracción del mosto flor a baja temperatura, clarificado por decantación y seguidamente embotellado. Pasteurizado suave, preservando al máximo las **características organolépticas y propiedades naturales del mosto**.

### EL PROYECTO

A través del Mosto Flor **colaboramos con la Fundación Amics Joan petit Nens amb càncer**. Esta fundación tiene como objetivo la recaudación de fondos destinados a la investigación, respaldar y atender a niños y niñas con cáncer, junto a sus familias. Está vinculada a los hospitales de Sant Joan de Déu, Sant Pau y Bellvitge, entre otros.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Buena riqueza de aromas primarias y de fruta blanca y fresca. En boca tiene entrada dulce, con un final untuoso y goloso. Mantiene el nervio con una suave acidez que lo hace sentir vivo en boca. Ideal para acompañar *foies* y quesos, pastelería y dulces.

### FITXA ANALÍTICA

**Grado alcohólico (% vol.):** 0,0º

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

**Azucres (gr/100ml):** 15,4

**Valor energético kcal/100ml:** 61

**Sin alcohol**

**No contiene sulfitos ni aditivos**

**Agricultura ecológica**

**Vendimia Manual**

Mosto sin filtrar; puede presentar posos naturales. Recomendamos agitar antes de servir. Una vez abierto conservar en la nevera y consumir en 48 horas. Fecha de consumo preferente antes de 3 años del embotellado indicado en la etiqueta.



*“Fruto de la tierra”*