La vida secreta de les plantes

VINS DE LLOPART

MOST FLOR Monastrell 2024

100% Monastrell

EL MOST

Aquest Most Flor **rosat** s'elabora amb raïm negre Monastrell collit a mà i seleccionat acuradament de les vinyes de l'Heretat Can Llopart. Refrigerem el raïm i procedim a una curta maceració per tal d'extreure color de les pells del raïm, seguit d'un premsat suau per obtenir el most flor. Clarifiquem per decantació i seguidament embotellem i pasteuritzem de manera 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 **vermell corall** amb reflexes salmó. Profundes aromes de fruita madura. En boca té una entrada llaminera i un final ample i llarg. Manté una suau acidesa que equilibra la dolçor natural del raïm. Ideal per acompanyar formatges, pastisseria, i xocolata.

FITXA ANALÍTICA

Grau alcohòlic (% vol.): 0,0º
Acidesa (gr/L ac. tart.): 3,8
Sucres (gr/100ml): 15
Valor energètic kcal/100ml: 57

Sense alcohol
No conté sulfits ni additius

"Fruit de la terra"

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.