

## MOST FLOR Xarel·lo 2024

100% Xarel·lo

### EL MOSTO

Este Most Flor se elabora con uva **Xarel·lo** cosechado a mano y seleccionado cuidadosamente de las viñas de la Heredad Can Llopart. Refrigeramos la uva y procedemos a una corta maceración con el fin de extraer color de las pieles de la uva, seguido de un prensado suave para obtener el mosto flor. Clarificamos por decantación y seguidamente embotellamos y pasteurizamos de manera suave, preservando al máximo las **características organolépticas y las propiedades naturales del zumo de la uva**.

### EL PROYECTO

A través del Most Flor **colaboramos con la Fundación Amics Joan petit Nens amb càncer**. Esta fundación tiene como objetivo la recaudación de fondos destinados a la investigación, apoyo y atención a los niños y niñas con cáncer y a sus familias. Está vinculada al Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, St. Pau, y Bellvitge entre otros.

### NOTA DE CATA

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

### FICHA ANALÍTICA

**Grado alcohólico (% vol.):** 0,0º

**Acidez (gr/L ac. tarta):** 4,1

**Azúcares (gr/100ml):** 17

**Valor energético kcal/100ml:** 65

**Sin alcohol**

**No contiene sulfitos ni aditivos**

**Agricultura ecológica · Vendimia Manual**

Mosto sin filtrar; puede tener posos naturales. Recomendamos revolver la botella antes de servir. Fecha de consumo preferente de 3 años después del embotellado, indicada en la etiqueta. Una vez abierto conservar en la nevera y consumir antes de 48 horas.



*“Fruto de la tierra”*