VI DE GLASS

XAREL·LO

Varietats: xarel·lo

Vol. 9,5 %

Elaboració: després d'anys a la recerca d'un vi capaç de mostrar la riquesa dels vins dolços de gel, i fent ús de la més avantguardista tecnologia, Vi de Glass s'elabora mitjançant la congelació del raïm en el seu moment òptim de maduració. Després d'una fermentació lenta i natural, el resultat és un vi afruitat i molt concentrat, dolç i refrescant al mateix temps.

Sensacions: aquest vi dolç ofereix notes florals, records cítrics – llima, pell d'aranja –, fruites exòtiques – pinya i mango madurs -, raïm de taula, préssec de vinya –, i mel d'acàcia. És amable, untuós i glicèric, amb un final de sostinguda acidesa que aporta vivesa i frescor.

Moment Vi de Glass: sorprenent com a aperitiu, aquest vi dolç marida especialment bé amb els plats de base fruitera. A més, la seva acidesa refrescant i la seva dolçor natural, en harmònic contrast, li permeten altres possibilitats. Ens encanta amb foies i formatges de pasta tova.

Ecologia y sostenibilitat

Per a nosaltres el vi és una manera de sentir i compartir, de relacionar-nos amb el món i amb l'entorn que ens envolta. Per això cuidem de les nostres vinyes treballant les nostres terres mitjançant agricultura ecològica. A més, utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos – el que implica una reducció de la petjada de carboni en el seu transport -, l'ús d'energies renovables – com l'energia solar -. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que utilitzem per elaborar els nostres vins.

Wine in Moderation EU
Art de Vivre