

# VI DE GLASS

— XAREL·LO —

2018



**Variedades:** xarel·lo

**Vol.** 9,5 %

**Elaboración:** tras años de investigación en busca de un vino capaz de mostrar la riqueza de los vinos dulces de hielo, y haciendo uso de la más vanguardista tecnología, Vi de Glass se elabora mediante la congelación de las uvas en su momento óptimo de maduración. Después de una fermentación lenta y natural, el resultado es un vino afrutado y muy concentrado, dulce y refrescante al mismo tiempo.

**Sensaciones:** este vino dulce ofrece notas florales, recuerdos cítricos – lima, piel de pomelo –, frutas exóticas – piña y mango maduros –, uva de mesa, melocotón de viña –, y miel de acacia. Es amable, untuoso y glicérico, con un final de sostenida acidez que aporta viveza y frescura.

**Momento Vi de Glass:** sorprendente como aperitivo, este vino dulce marida especialmente bien con los platos de base frutal. Además, su acidez refrescante y su dulzor natural, en armónico contraste, le permiten otras posibilidades. Nos encanta con foies y quesos de pasta blanda.

## Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte –, el uso de energías renovables – como la energía solar –. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.