



*La vida secreta de les plantes*

## CLOS DELS FÒSSILS

DO PENEDE'S

### EL VI

L'armònica i subtil fusió de la **fermentació en bota i de la fruita** procedent de les vinyes plantades en un **subsòl del Miocè** amb presència de nombrosos fòssils marins.

### LA VIDA SECRETA DE LES PLANTES

*La vida secreta de les plantes* és el projecte amb què volem transmetre la nostra fascinació i respecte pel misteriós món de les plantes: éssers vius amb sensibilitats, estratègies i mecanismes d'adaptació sofisticats. Clos dels Fòssils renova la seva imatge tot posant el focus en el lligam entre els ceps i el peculiar terroir on s'arrelen les vinyes de muntanya de la finca familiar.

### LA VINYA

**Vinya del Rosendo (2002): Xarel·lo** situat a la zona del **Clos dels Fòssils** de l'Heretat. Terrer amb una fina capa argilenc silícia on aflora un **estrat de calcària** escullosa amb abundants **restes de fòssils marins**, formant terrasses i pendents d'orientació nord-oest.

**Producció:** 4.500 kg de raïm per Ha.

### ELABORACIÓ

Verema manual i transport al celler en petits remolcs on el raïm és desrapat i trepitjat per tal d'iniciar una maceració a baixa temperatura. Fem una premsada molt suau, decantem i iniciem fermentació. Bastonem el vi i les mares durant la cria de 6 mesos que farà en botes de roure Allier i acàcia, de 500 litres.

### NOTA DE TAST

El seu nas combina la frescor de les aromes primàries de fruita blanca i de pinyol, amb notes de fruits secs torrats i fulles seques. En boca és molt equilibrat, estructurat elegantment glicèric. Integra perfectament el seu pas per bota i ofereix un bon equilibri entre nervi i volum. El seu postgust és suau, agradable i perllongat.

**100% Xarel·lo**

**Mínim d'intervenció possible per preservar les particularitats del raïm**

**Verema manual**

**Agricultura ecològica**

**Heretat Can Llopart de Subirats**



*“Terroir líquid”*

VITICULTORS DES DE 1385  
**LLOPART**