



A PÈL DE LOXAREL

Negre

Vi natural 0,0 sulfits

DO Penedès

VARIETATS

Garnatxa i Merlot

VOLUM ALCOHÒLIC

14%

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica Tres mesos en bóta de 500 litres i tres mesos en àmfors d'argila de 720 litres de capacitat. Volem trobar l'expressió de les varietats, intensitat, territori i autenticitat. Vinyes de garnatxa d'alçada a més de 500m sobre el nivell del mar i merlot de la finca de Can Mayol, a 250m d'altitud.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell fosc cirera madura, capa molt intensa.

Nas: La primera sensació és d'expressió de les varietats. Després de moure'l una mica amb la copa ens apareix una simfonia de fruita negra i fruits secs com l'avellana i l'ametlla.

Boca: Frescor i intensitat. Els tanins hi són presents però de manera amable. La fruita predomina per sobre de la bóta.

TEMPERATURA DE SERVEI

14°C

MARIDATGE

Carns vermelles i blanques sense salses contundents. Aus amb qualsevol tipus de cocció, especialment perdiu i arrossos de muntanya.

Els vins naturals s'elaboren amb un gran treball a la vinya i la mínima intervenció al celler.