

Loxarel
VITICULTURA BIODINÀMICA

Cora de Loxarel

VI BLANC

DO Penedès

Varietats

Muscat d'Alexandria i Xarel·lo

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica

Procedent de les vinyes pròpies situades a l'Alt Penedès a una altitud de 500 m sobre el nivell del mar. El Xarel·lo prové de la nostra finca de Vilobí del Penedès, dintre del conegut Triangle del Xarel·lo. Maceració amb la pell del raïm durant 6 hores, amb neu carbònica, per poder respectar així els seus aromes primaris i evitar oxidacions.

Nota de tast

Vista: Color brillant pàl·lid, tonalitats verdoses.
Nas: Perfumat. Records de flors blanques, flor d'ametller, préssec de vinya, mareselva.
Boca: Afruitat però sec, equilibrat i fresc, amb un toc melós. Fi i elegant.

Temperatura de servei

6º a 8ºC

Maridatge

Ideal per acompanyar aperitius, foie, ostres, còctel de gambes, peixos i arrossos. En general, combina molt bé amb tota la cuina mediterrània.