



AMALTEA DE LOXAREL

Tinto
DO Penedès

VARIEDADES

Cavernet Sauvignon, Merlot y
Tempranillo

VOLUMEN ALCOHÓLICO

14%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Uva procedente de suelo calcáreo y arcilloso. El Merlot proviene de la zona del Pla de Manlleu, a más de 700m de altitud sobre el nivel del mar y se vendimia la segunda semana de octubre. Diez meses en barricas de roble húngaro. Según la mitología griega, Amaltea es la ninfa representada como la cabra que amamantó a Zeus. La cabra, el cuerno, las constelaciones... son la base de la agricultura biodinámica.

NOTA DE CATA

Vista: Color rubí de capa media con reflejos rojizos.

Nariz: Nos aparecen recuerdos de frutas negras.

Boca: Equilibrado pero con un tanino meloso, ligero y un sutil toque mineral. Fresco y fácil de beber.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14°C

MARIDAJE

Carnes a la brasa, carpaccios, arroces de carne y setas. Tapas, ideal para servir a copas.