



LXV DE LOXAREL

Xarel·lo vermell (rojo)

DO Penedès

VARIEDADES

Xarel·lo vermell (rojo). Variedad autóctona del Penedès recuperada. Más rústica que el Xarel·lo blanco y con la piel de color rojizo, Madura más tarde.

VOLUMEN ALCOHÓLICO

12%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Procedente de viñas situadas en el municipio de Les Cabanyes (Alt Penedès), a 5 km de Vilafranca y a 250m de altitud sobre el nivel del mar. Maceración parcial de la uva entera durante cinco meses en ánfora de barro. La piel de la uva nos proporciona protección, estructura, aromas y complejidad.

NOTA DE CATA

Vista: Blanco con irisaciones y tonalidades grisáceas.

Nariz: Notas de hinojo y hoja de laurel. Apuntes de fruta mediterránea (mandarina) y flor blanca (almendro).

Boca: Fino y elegante. Muy buena acidez con recuerdos cítricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6º a 8º C

MARIDAJE

La mayoría de pescados poco condimentados o con salsas blancas, especialmente atún o salmón. Aperitivos y arroces.

Loxarel
VITIVINICULTORS