

# Cora de Loxarel

VI BLANC

DO Penedès

## Varietats

Muscat d'Alexandria, Muscat de Frontignan i Xarel·lo.

## Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Aquest vi s'elabora amb un cupatge de raïm procedent de vinyes de diferents alçades juntament amb el xarel·lo de la finca de Can Mayol, a Vilobí del Penedès. La fermentació es fa amb una maceració de la pell del raïm en contacte amb el most durant, aproximadament, sis hores per respectar les aromes primàries i evitar-ne l'oxidació.

## Nota de tast

Vista: Color brillant pàl·lid, tonalitats verdoses.

Nas: Perfumat. Records de flors blanques, flor d'ametller, préssec de vinya, i mareselva.

Boca: Afruitat però sec, equilibrat i fresc, amb un toc melós. Fi i elegant.

## Temperatura de servei

6° a 8° C

## Maridatge

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

