A pèl Parellada Montònega

VI BLANC BRISAT

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

No conté sulfits afegits.

VARIETATS

100% Parellada Montònega

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica

Vi d'àmfora natural i brisat amb llevat silvestre i sense sulfits afegits. Durant l'elaboració el vi no es filtra ni s'estabilitza físicament o química. Desrapat directe a l'àmfora de fang de 720litres de capacitat. Fermentació alcohòlica i malolàctica espontànies amb el raïm sencer (100% en contacte amb la pell). Afinament de 6 mesos en la mateixa àmfora amb maceració parcial de les seves pells.

NOTA DE TAST

Vista: Presenta un color palla amb reflexos verdosos. La seva aparença ipot ser tèrbola perquè no ha estat filtrat.

Nas: Aromàticament expressiu, amb notes fresques de pomelo rosat, i records de sota bosc mediterrani amb farigola. Un perfil fragant i vibrant.

Boca: Cremós i fresc, amb notes de sotabosc mediterrani com la farigola i fruita blanca. Es tracta d'un vi complex i persistent.

TEMPERATURA DE SERVEI

6 a 8 graus

MARIDATGE

Ideal per acompanyar peixos crus com ceviches, tiraditos o altres productes amb acidesa i frescor. També pot harmonitzar amb plats de cuina asiàtica o mariscos.

Loxarel

VITICULTURA BIODINÀMICA