

AMALTEA DE LOXAREL



Negre
DO Penedès

VARIETATS

Merlot, Garnatxa negra i Syrah

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica
Raïm procedent de sòl calcari. El merlot prové de la zona del Pla de Manlleu, a més de 700m d'altitud sobre el nivell del mar. Deu mesos en botes de roure francès. Segons la mitologia grega, Amaltea és la nimfa representada com la cabra que va alletar Zeus. La cabra, la banya, les constel·lacions són la base de l'agricultura biodinàmica.

NOTA DE TAST

Vista: Color robí de capa mitja amb reflexos vermellosos.

Nas: Ens apareixen records de fruites negres.

Boca: Equilibrat, però amb un taní melós, lleuger i un subtil toc mineral. Fresc i fàcil de beure.

TEMPERATURA DE SERVEI

14°C

MARIDATGE

Carns a la brasa, carpaccios, arrossos de carn i bolets. Tapes, tastets i ideal per servir a copes.