

# A PÈL BARBA-ROJA DE LOXAREL

Ancestral  
Coupage singular

## VARIEDADES

Sumoll, xarel·lo rojo y garnacha

## ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica.  
Coupage hecho en el propio viñedo, vendimia manual. Elaboración siguiendo el método ancestral, de una sola fermentación que comienza en ánforas de arcilla de 720 litros de capacidad con las pieles y termina en botella. Se comercializa sin degollar, con sus propias lías naturales. Viñas de altura situadas a 700m respecto al nivel del mar en la zona del Pla de Manlleu (Alt Penedès). Terreno arcilloso, pobre y calizo, y con un sotobosque muy diverso, rodeado de pinos, robles y algunas aliagas. También con buena presencia de hierbas aromáticas como el tomillo y el té de roca. La fauna es variada y abundante; especialmente el jabalí, bestia maldita por los agricultores de la zona durante la vendimia por sus destrozos en la viña.

## NOTA DE CATA

**Vista:** Rosado pálido.

**Nariz:** Subtil, delicado y floral, con notas de arándanos rojos.

**Boca:** La altura està presente en todo momento, aportando aportando notas frescas y con una buena acidez.

## MARIDAGE

Perfecto para hacer el aperitivo por su carácter fresco y ligero, y combina muy bien con ahumados i quesos tiernos.



  
**Loxarel**  
VITIVINICULTORS