

CORA DE LOXAREL



Blanco
DO Penedès

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría, Moscatel de Frontignan y Xarel·lo

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Procedente de viñas propias situadas en el Alt Penedès, a una altitud de 500m sobre el nivel del mar. El Xarel·lo proviene de nuestra finca en Vilobí del Penedès, en el conocido como Triángulo del Xarel·lo. Maceración con la piel de la uva durante 6 horas, con nieve carbónica, para poder respetar sus aromas y evitar oxidaciones.

NOTA DE CATA

Vista: Color brillante pálido, tonalidades verdosas.

Nariz: Perfumado. Recuerdo a flores blancas, de almendro, melocotón de viña, madreSelva.

Boca: Afrutado pero seco. Equilibrado y fresco, con un toque meloso. Fino y elegante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6ºa 8ºC

MARIDAJE

Ideal para acompañar aperitivos, foi, ostras, cóctel de gambas, pescados y arroces. En general combina muy bien con toda la cocina mediterránea.