

# EOS DE LOXAREL



Negre  
DO Penedès

## VARIETATS

Syrah

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Vinyes de conreu ecològic situades a la part més alta de l'Alt Penedès, a 700m sobre el nivell del mar. Aquestes vinyes donen vins ben estructurats i amb bones graduacions. Envelliment durant 12 mesos en bota de 500 litres de roure francès.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Color cirera de capa mig alta amb lleugers tons de teula al menisc per la criança.

**Nas:** En primer lloc es detecten notes de regalèssia i torrefacció (cafè i cacau). Després apareix el perfum de la violeta amb un peculiar aroma a cireres. Aromes intensos derivats de la varietat tinta xinesa, espècies, herbes mediterrànies i notes balsàmiques.

**Boca:** La fruita dels tanins es conjuga bé amb l'acidesa i l'alcohol arrodoneix el conjunt. El grafi del roure francès li aporta elegància. El postgust és llarg, amb notes de fruita i espècies. Aquest vi millorarà en ampolla durant els primers anys de vida.

## TEMPERATURA DE SERVEI

14° a 16°C

## MARIDATGE

Ideal per acompanyar tot tipus de carns, especialment a la brasa aromatitzades, magret d'ànec i formatges curats.