

# GAIA DE LOXAREL

Blanc  
DO Penedès

## VARIETATS

100% Sauvignon blanc

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Elaborat amb raïm 100% ecològic de vinyes situades a 700 metres d'alçada que li aporten frescor i acidesa. Aquest vi fermenta parcialment en dipòsits d'acer inoxidable i àmfores d'argila per obtenir més textura i densitat en boca.

Gaia representa en la mitologia grega la Mare Terra, l'origen de la vida.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Brillant color palla suau amb reflexos acerats. Net i una mica glicèric.

**Nas:** Molt intens i amb les aromes pròpies de la varietat. Molta fruita tropical i exòtica al costat de molt cítric sobre un potent fons herbaci.

**Boca:** Fresc i molt saborós, amb un bon pas, lleuger i dens, afruitat amb un bon fons d'herbes fresques. Molt bona acidesa, equilibrat. Té un bon final que deixa sensacions cítriques.

## TEMPERATURA DE SERVEI

6º a 8ºC

## MARIDATGE

Peix a la graella o al forn. Arrossos i pasta amb salsa de peix. Marisc cuit, Amanides poc condimentades.



  
**Loxarel**  
VITIVINICULTORS