

GARNATXA BLANCA DE LOXAREL



Blanco

VARIETADES

100% Garnacha blanca

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. El concepto busca la expresión del territorio, el trabajo en la viña, con un ligero paso por barrica con las lías. Battonage buscando el carácter y la untuosidad. La Garnacha blanca es una variedad rústica. La viña está situada en una de las partes más elevadas del Alt Penedès. El terreno es pobre, rocoso y calcáreo.

NOTA DE CATA

Vista: Color blanco paja, con tonos ligeramente dorados pero brillantes.

Nariz: Recuerdos de fruta blanca, especialmente pera; cítricos pero con un fondo de pastelería, brioche. Con un final a frutos secos, complejo, elegante y original.

Boca: Untuoso, cremoso y equilibrado. Con una acidez sorprendente que nos alarga el vino.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4ºa 6ºC

MARIDAJE

Pescados grasos, bacalao, marisco, arroces y carne blanca.