

LXV DE LOXAREL



Xarel·lo vermell (rojo)
DO Penedès

VARIEDADES

Xarel·lo vermell (rojo). Variedad autóctona del Penedès recuperada. Más rústica que el Xarel·lo blanco y con la piel de color rojizo, Madura más tarde.

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Procedente de viñas situadas en el municipio de Les Cabanyes (Alt Penedès), a 5 km de Vilafranca y a 250m de altitud sobre el nivel del mar. Maceración parcial de la uva entera durante la fermentación alcohólica en ánforas de barro. Posteriormente, cinco meses de afinamiento en las mismas ánforas. La piel de la uva nos proporciona protección, estructura, aromas y complejidad.

NOTA DE CATA

Vista: Blanco con irisaciones y tonalidades grisáceas.

Nariz: Notas de hinojo y hoja de laurel. Apuntes de fruta mediterránea (mandarina) y flor blanca (almendro).

Boca: Fino y elegante. Muy buena acidez con recuerdos cítricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6ºa 8ºC

MARIDAJE

La mayoría de pescados poco condimentados o con salsas blancas, especialmente atún o salmón. Aperitivos y arroces.