

# OPS DE LOXAREL

Negre  
DO Catalunya

## VARIETATS

Garnatxa negra i Garnatxa peluda

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Criança en àmfors d'argila de 720 litres durant 5 mesos sense passar per fusta per respectar i preservar els aromes varietals.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Color vermell profund amb voraviu lilós. Llàgrima abundant en copa.

**Nas:** Transmet aromes concentrats de fruita dolça, vermella (gerds), negra (mora), i de roser silvestre. Predominen aromes i sensacions herbàcies de plantes silvestres i sotabosc mediterrani.

**Boca:** Fresc i equilibrat. Amb una bona acidesa, té un pas vellutat amb un retorn de notes afruitades i fresques.

## TEMPERATURA DE SERVEI

12° a 14°C

## MARIDATGE

Ideal per acompanyar el formatge de cabra, magret d'ànec, pasta i pizzes.

