



AMALTEA DE LOXAREL

Blanc

DO Penedès

VARIETATS

Garnatxa blanca i Xarel·lo

VOLUM ALCOHÒLIC

14%

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Garnatxa de la zona alta del Penedès, a més de 500m d'altitud sobre el nivell del mar. Xarel·lo procedent de la finca de Can Mayol, a 250m d'altitud. Segons la mitologia grega, Amaltea és la nimfa representada com la cabra que va alletar Zeus. La cabra, el corn, les constel·lacions són la base de l'agricultura biodinàmica.

NOTA DE TAST

Vista: Tons pàl·lids i brillants amb reflexos verdosos.

Nas: Records de fruites madures com la pera d'aigua o el préssec, amb un subtil final de sotabosc mediterrani.

Boca: Entrada fresca i acidesa agradable amb records de fruita d'os i fàcil de beure.

TEMPERATURA DE SERVEI

4° a 6°C

MARIDATGE

Amanides calentes, arrossos de peix i peixos blancs. Entrants freds, pica-pica. Vi social.