



AMALTEA DE LOXAREL

Negre
DO Penedès

VARIETATS

Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de llebre

VOLUM ALCOHÒLIC

14%

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica
Raïm procedent de sòl càlcic-argilós. El merlot prové de la zona del Pla de Manlleu, a més de 700m d'altitud sobre el nivell del mar i es verema la segona setmana d'octubre. Deu mesos en bótes de roure hongarès. 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: Color rubí de capa mitja amb reflexos vermellorsos.

Nas: Ens apareixen records de fruites negres.

Boca: Equilibrat, però amb un taní melós, lleuger i un subtil toc mineral. Fresc i fàcil de beure.

TEMPERATURA DE SERVEI

14°C

MARIDATGE

Carns a la brasa, carpaccios, arrossos de carn i bolets. Tapes, tastets i ideal per servir a copes.