



## HIMEN DE LOXAREL

Blanc

Vi de criança biològica

DO Penedès

Producció limitada de 500 ampolles

### VARIETATS

100% Xarel·lo

### VOLUM ALCOHÒLIC

14,5°

### ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Xarel·lo procedent de l'antic camp d'aviació republicà de la finca de Can Mayol, situada a 250m d'altitud, amb sòl càlcic argilós. Collita manual en caixes, escollint el gra més sa i tractant-lo amb molta cura. Fermentació biològica en àmfores de fang.

### NOTA DE TAST

**Vista:** Tonalitats d'or pàl·lid i groc llimona, amb una lleugera terbolesa.

**Nas:** Records d'ametlla verda, poma madura, fruits secs com l'avellana i records herbacis de fonoll i farigola.

**Boca:** Entrada fresca, amb bona acidesa. Sec, amb records salinosos i minerals.

### TEMPERATURA DE SERVEI

4° a 6°C

### MARIDATGE

Acompanya bé les anxoves de l'Escala, ostres i crustacis com les galeres.