

# AMALTEA BLANC DE LOXAREL



Blanc  
DO Penedès

## VARIETATS

Garnatxa blanca i Xarel·lo

## 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.