

AMALTEA BLANCO DE LOXAREL



Blanco
DO Penedès

VARIETADES

Garnacha blanca y Xarel·lo

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Garnacha de la zona alta del Penedès, a más de 500m de altitud sobre el nivel del mar. Xarel·lo procedente de la finca de Can Mayol, a 250m de altitud. Según la mitología griega, Amaltea es la ninfa representada como la cabra que amamantó a Zeus. La cabra, el cuerno, las constelaciones... son la base de la agricultura biodinámica.

NOTA DE CATA

Vista: Tonos pálidos y brillantes con reflejos verdosos.

Nariz: Recuerdos de frutas maduras como la pera de agua o el melocotón, con un sutil final de sotobosque mediterráneo.

Boca: Entrada fresca y acidez agradable con recuerdos de fruta de hueso y fácil de beber.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4ºa 6ºC

MARIDAJE

Ensaladas calientes, arroces de pescado y pescado blanco. Entrantes fríos, pica-pica. Vino social.