

# 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.