

A PÈL BARBA-ROJA DE LOXAREL

Ancestral
Cupatge singular

VARIETATS

Sumoll, xarel·lo vermell i garnatxa

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Cupatge fet a la pròpia vinya, verema manual. Elaboració seguint el mètode ancestral, d'una sola fermentació que comença en àmfores d'argila de 720 litres de capacitat amb la pròpia pallofa i acaba en ampolla. Es comercialitza sense desgorjar, amb les seves pròpies mares naturals. Vinyes d'alçada situades a 700m respecte el nivell del mar a la zona del Pla de Manlleu (Alt Penedès). Terreny argilós, pobre i calcari, i amb un sotabosc molt divers, envoltat de pins, roures i algunes argilagues. També amb bona presència d'herbes aromàtiques com la farigola i el te de roca. La fauna és variada i abundant; especialment el porc senglar, bèstia maleïda pels pagesos de la zona durant la verema per les seves destrosses a la vinya.

NOTA DE TAST

Vista: Rosat pàl·lid.

Nas: Subtil, delicat i floral, amb notes de nabius vermells.

Boca: L'alçada és present en tot moment, aportant aportant notes fresques i amb una bona acidesa.

MARIDATGE

Perfecte per fer l'aperitiu pel seu caràcter fresc i lleuger, i combina molt bé amb fumats i formatges tendres.




Loxarel
VITIVINICULTORS