

# CORA DE LOXAREL



Blanc  
DO Penedès

## VARIETATS

Muscat d'Alexandria, Muscat de Frontignan i Xarel·lo

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Procedent de vinyes pròpies situades a l'Alt Penedès a una altitud de 500m sobre el nivell del mar. El Xarel·lo prové de la nostra finca de Vilobí del Penedès, dintre del conegut Triangle del Xarel·lo. Maceració amb la pell del raïm durant 6 hores, amb neu carbònica, per poder respectar així els seus aromes primaris i evitar oxidacions.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Color brillant pàl·lid, tonalitats verdoses.

**Nas:** Perfumat. Records a flors blanques, flor d'ametller, préssec de vinya, mareselva.

**Boca:** Afruitat però sec, equilibrat i fresc, amb un toc melós. Fi i elegant.

## TEMPERATURA DE SERVEI

6°a 8°C

## MARIDATGE

Ideal per acompanyar aperitius, foi, ostres, còctel de gambes, peixos i arrossos. En general combina molt bé amb tota la cuina mediterrània.