

GAIA DE LOXAREL



Blanco
DO Penedès

VARIETADES

100% Sauvignon blanc

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica.

Elaborado con uva 100% ecológica de viñedos situados a 700 metros de altitud que le aportan frescor y acidez, este vino fermenta parcialmente en ánforas de barro y en barricas de castaño para obtener más cremosidad y densidad en boca. Gaia representa en la mitología griega la Madre Tierra, el origen de la vida.

NOTA DE CATA

Vista: Brillante color paja suave con reflejos acerados. Limpio y un poco glicérico.

Nariz: Muy intenso y con los aromas propios de la variedad. Mucha fruta tropical y exótica al lado de mucho cítrico sobre un potente fondo herbáceo.

Boca: Fresco y muy sabroso, con un buen paso, ligero y denso, afrutado con un buen fondo de hierbas frescas. Muy buena acidez, equilibrado. Buen final, dejando sensaciones cítricas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°a 8°C

MARIDAJE

Pescado a la parrilla o al horno. Arroces y pasta con salsa de pescado. Marisco cocido, ensaladas poco condimentadas.