

LXV DE LOXAREL

Xarel·lo vermell
DO Penedès

VARIETATS

Xarel·lo vermell. Varietat autòctona del Penedès recuperada. Més rústica que el xarel·lo blanc i amb la pell de color vermellós. Madura més tard.

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Procedent de vinyes situades al municipi de les Cabanyes (Alt Penedès), a 5 km de Vilafranca i a 250m d'altitud sobre el nivell del mar. Maceració parcial del raïm sencer durant la fermentació alcohòlica en àmfores de fang. Posteriorment, cinc mesos d'afinament en les mateixes àmfores. La pel·lofa del raïm ens dóna protecció, estructura, aromes i complexitat.

NOTA DE TAST

Vista: Blanc amb irisacions i tonalitats griseses.

Nas: Notes de fonoll i fulla de llaurer. Apunts de fruita mediterrània (mandarina) i flor blanca (ametller).

Boca: Fi i elegant. Molt bona acidesa amb records cítrics.

TEMPERATURA DE SERVEI

6° a 8°C

MARIDATGE

La majoria de peixos poc condimentats o amb salses blanques, sobretot la tonyina o el salmó. Aperitius i arrossos.




Loxarel
VITIVINICULTORS