



Loxarel

Nombre: CORA DE LOXAREL

Origen: PENEDEÈS

Varietal: MUSCAT, CHARDONNAY Y XAREL·LO

Grado Alcohólico: 12 %



Elaboración:

Viñas propias situadas al Alt Penedès, a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar. La aportación del abono es siempre orgánica y tan sólo se hace cada cuatro años.

Maceración con la piel de la uva durante 6-12 horas. Posteriormente fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16°C.

Notas de Cata:

Color: Paja pálido con reflejos verdosos y aspecto limpio.

Aroma: En nariz, se destaca lo floral, rosas y madreSelva, con aromas que recuerdan a la uva moscatel. Los frutos secos aparecen representados por la avellana.

Sabor: En boca, untuoso la acidez y el alcohol están bien equilibrados. El pos-gusto es persistente y con notas de frutas.

Temperatura de Servicio: 6/8°C.