

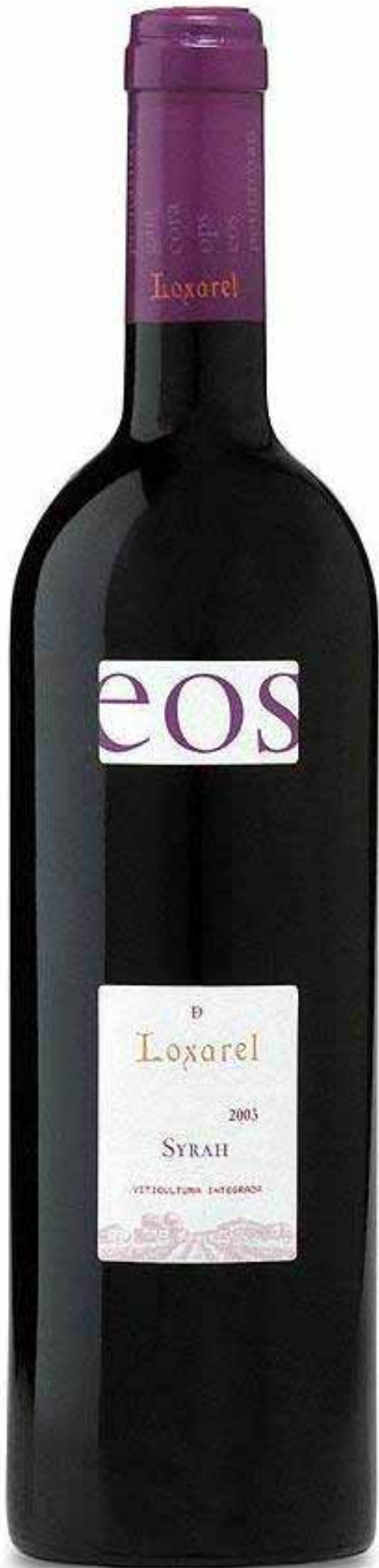
Loxarel

Nombre: EOS DE LOXAREL

Origen: PENEDEÈS

Variedad: 100% SYRAH

Grado Alcohólico: 13 %



Elaboración:

Viñedos de cultivo ecológico situadas en la parte más alta del Alt Penedès, a 700 m. sobre el nivel del mar. Estos viñedos nos dan vinos bien estructurados y con buenas graduaciones. La aportación de adobo siempre es orgánica y se realiza sólo cada cuatro años.

Esta añada ha estado 10 meses en barricas de 300 l. de Roble Húngaro. La Fermentación se realiza con levaduras salvajes de la propia finca.

Notas de Cata:

Color: Ciruela de capa media alta con ligeros tonos teja al menisco por la crianza.

Aroma: En nariz, en primer lugar se detectan notas de café y cacao. Después, aparece el perfume de la violeta, con un particular aroma de ciruelas. El roble nuevo domina todavía con aristocracia, aportando nuevos aromas que recuerdan el cuero. Muy elegante.

Sabor: En boca, el fruto del tanino se conjuga bien con la acidez y el alcohol redondea el conjunto. El grano fino del roble francés le aporta elegancia. El post-gusto es largo, con notas de fruta y especias.

Temperatura de Servicio: 14/16°C