



# Loxarel



**Nombre:** RESERVA DE LA FAMILIA DE LOXAREL

**Origen:** PENEDES

**Variedad:** XAREL-LO, MACABEU Y CHARDONNAY.

**Grado Alcohólico:** 11,5%

## Elaboración:

El año comenzó con un invierno frío pero con sol, y la lluvia no fue muy intensa. La primavera llevo temperaturas que les dieron un brote y un florecimiento casi perfectos. El verano fue caluroso con una maduración completa. La cosecha fue excelente en calidad y cantidad. Un año excepcional aparte de la lluvia durante la cosecha.

Elaborado tan solo con las mejores uvas de los nuestros viñedos, esta es la joya mas apreciada de la bodega. Embotellado en enero, envejecido en la penumbra de los cavas entre 42 y 48 meses y descorchado según el pedido para que llegue al cliente en la mejores condiciones. Manos artesanas le darán todo el amor y el afecto para vestir las botellas, una por una, confeccionando así su sello de distinción.

## Notas de Cata:

**Color:** paja pálido, de aspecto limpio y elegante. Unas finas hileras de burbujas suben hasta la superficie perfectamente alineadas.

**Aroma:** En nariz, destacan los aromas de manzana madura. Su larga crianza le añaden aromas limpios de pastelería.

**Sabor:** En boca señorial y maduro, pero manteniendo una agradable acidez que le hace muy persistente.

**Temperatura de Servicio:** 4/6°C