



# Loxarel

**Nombre:** GAIA DE LOXAREL

**Origen:** PENEDÈS

**Varietal:** 100% SAUVIGNON BLANC

**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 12 horas. Posteriormente fermentación en barrica de roble de 300 l. para respetar el máximo la frutalidad y la elegancia de la variedad.

## **Notas de Cata:**

**Color:** Oro nuevo con aspectos brillantes.

**Aroma:** En nariz, potente, perfumado, con notas moscadas y olores que recuerdan la Valeriana. Más tarde aparecen aromas de frutas exóticas.

**Sabor:** En boca, armónico, equilibrio perfecto entre la acidez i el alcohol. El posgusto deja rastro agradable que nos invita a repetir.

**Temperatura de Servicio:** 6/8°C.