



Loxarel



Nombre: LXV

Origen: PENEDÈS

Variedad: 100% XAREL·LO

Grado Alcohólico: 12,00%

Elaboración:

Viñas situadas en “Les Cabanyes”, pequeña población a 5 Km. De Vilafranca y a unos 250 m. de altitud sobre el nivel del mar. Recogida a mano y depositado en cajas. Durante dos semanas se realiza una maceración del racimo entero dentro de un depósito pequeño, en atmósfera inerte, una enzima natural de la uva produce la fermentación inter-celular, pero no la alcohólica. Dos semanas más tarde el racimo entero se prensa. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de 500 litros de roble francés, Nevers.

El barricas sólo se hace la fermentación, no el envejecimiento, respetando así la fruta y la delicadeza de este vino.

Notas de Cata:

Color: Blanco de Rojo, color ligeramente rojizo, piel de cebolla.

Aroma: Recuerdo en nariz del hinojo y de la hoja del laurel.

Sabor: En boca es fino y elegante, buena acidez que no se nota ni molesta.

Temperatura de Servicio: 6/8°C.