



Loxarel

Nombre: GRAN RESERVA DE LOXAREL

Origen: PENEDÈS

Varietad: XAREL-LO, MACABEO I
CHARDONNAY

Grado Alcohólico: 12,5%



Elaboración:

El Xarel-lo proviene de una sola finca "Santa Susana" situada en el Macizo del Ordal parque natural del Garraf. La finca se encuentra a 400 metros de altitud, i sólo a 14 Km. del mar Mediterráneo en línea recta, lo que hace que actúe como elemento regulador de la temperatura.

Una vez embotellado, ha permanecido en la penumbra de las cavas, entre 30 i 36 meses, y se ha ido haciendo el degüelle sobre pedido, para que llegue al cliente en las mejores condiciones.

Este cava tiene el sello de Gran Reserva del consejo regulador del cava.

Notas de Cata:

Color: pálido, de aspecto limpio y elegante.

Unas finas líneas de burbujas, suben hasta la superficie, perfectamente alineadas.

Aroma: En nariz, se destacan los aromas a manzana. Su larga crianza, le añade aromas limpios de pastelería, torrefactos, ahumados, frutos secos ...

Sabor: En boca, entra muy suave, paso amplio i aromático completo. Carbónico bien integrado i fino.

Es un cava señorial y maduro, pero manteniendo una agradable acidez, que lo hace muy persistente.

Temperatura de Servicio: 4/6°C