



Loxarel



Nombre: RESERVA 2001 DE LOXAREL

Origen: PENEDEÈS

Variedad: 100% CABERNET SAUVIGNON

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Viñedos situados a la Finca de Sant Marc, al Pla de Manlleu, a unos 600 metros de altitud sobre el nivel del mar, la altitud de estas viñas nos aportan unos vinos con un ph más bajo pero mucho más apto para la crianza en barrica.

Maceración con los hollejos de la uva durante 22 días a 26° C de temperatura. Posteriormente envejecimiento de 24 meses en barricas de roble francés, y , más tarde un mínimo de 12 meses en botella.

Notas de Cata:

Color: Picota de capa alta con una corona de teja para la crianza.

Aroma: En nariz, el primer que se detecta es el aroma de pimienta verde junto con notas torradas y dulces. Después aparecen notas de fruta.

Sabor: En boca, bien estructurado, el tanino potente del Cabernet Sauvignon esta bien compensado por el alcohol. En pos-gusto elegante aroma de la vainilla renace con fuerza.

Temperatura de Servicio: 17/18°C