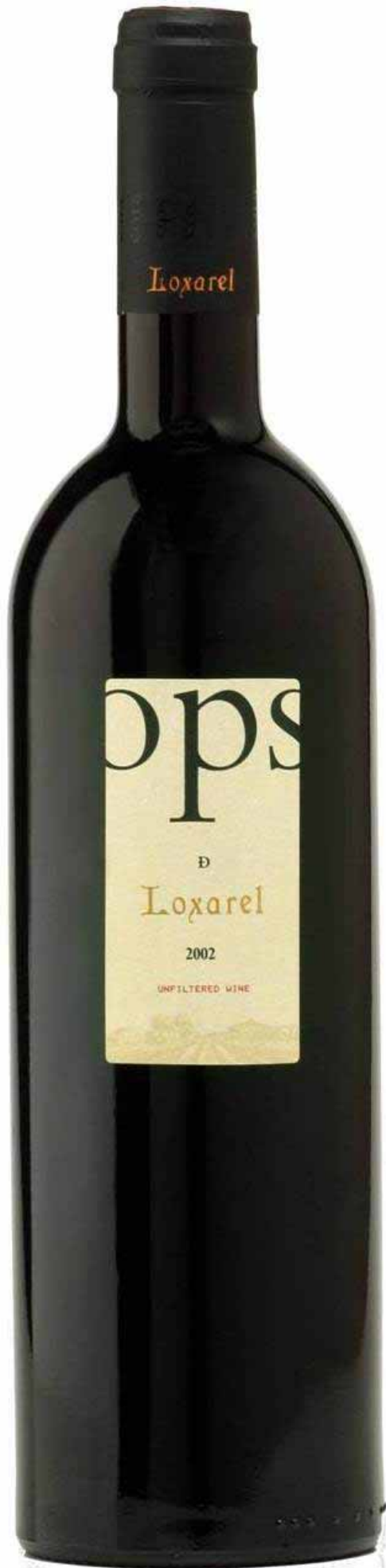




# Loxarel



**Nombre:** OPS DE LOXAREL

**Origen:** PENEDÈS

**Variedad:** CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT I ULL DE LLEBRE.

**Grado Alcohólico:** 13%

## **Elaboración:**

Los viñedos propios situados a l'Alt Penedès, a una altitud de 300 metros sobre el nivel de mar, estas viñas nos dan unos vinos bien estructurados y con buenas graduaciones. aportación de abono es siempre orgánica i tan sólo se hace cada 4 años.

Maceración de la uva en cubos subterráneos durante 22 días. Crianza parcial de l'Ull de Llebre durante 6 meses en barricas de roble francés Limousin.

## **Notas de Cata:**

**Color:** cereza con reflejos violáceos.

**Aroma:** En nariz, en primer lugar aparecen notas vegetales que recuerdan al pimiento verde para dar paso a los aromas de la fruta ( bayas rojas). La dulzor de la vainilla aparecen con elegancia.

**Sabor:** En boca, este vino nace de la combinación de la fruta del Cabernet y el Merlot con los torrados y la vainilla de la crianza parcial. El resultado es un vino con un estilo más moderno y fácil de beber. La acidez esta bien comprendida por el alcohol; el tanino es sedoso pero firme arredondeando el conjunto perfectamente. El pos-gusto de especias( vainilla, canela).

**Temperatura de Servicio:** 14°C