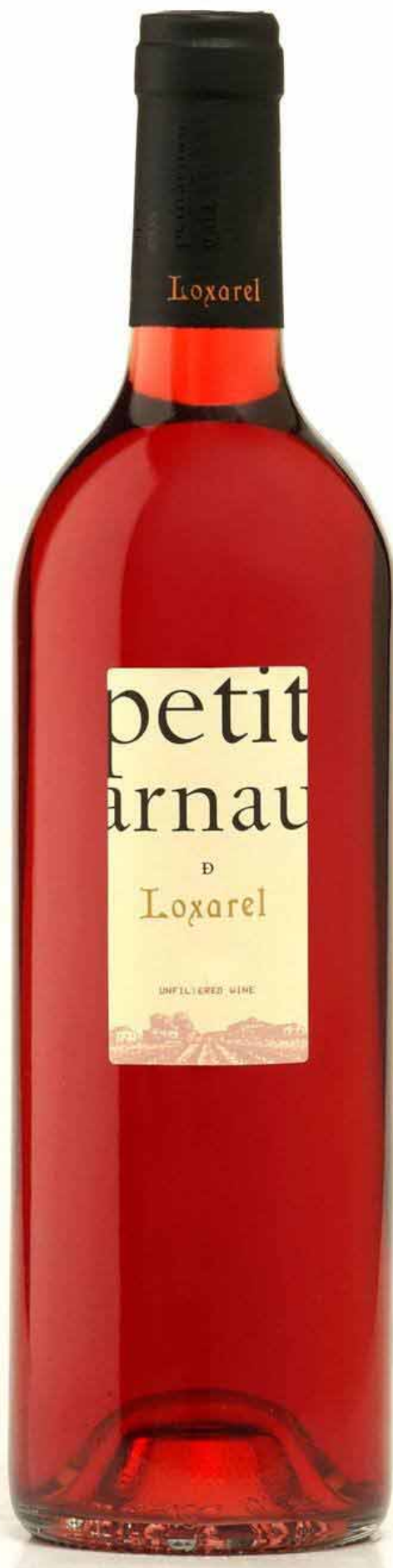




Loxarel



Nombre: PETIT ARNAU DE LOXAREL

Origen: PENEDEÈS

Varietal: MERLOT Y PINOT NOIR

Grado Alcohólico: 13%

Elaboración:

Viñas propias situadas en l'Alt Penedès, a una altitud de 500 metros sobre el nivel del mar. La aportación del abono es siempre orgánica y tan sólo se hace cada cuatro años.

Maceración de la uva en cubos subterráneos durante 12-14 horas. Posteriormente fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16°C.

Notas de Cata:

Color: Rosado oscuro, de aspecto limpio y con tonalidades de fruta madura, tiene carácter.

Aroma: En nariz, aromas de fruta roja que recuerdan a las cerezas, las moras.

Sabor: En boca, potente, seco con marca de acidez que es conjuga muy bien con el alcohol, una pequeña astringencia que nos recuerda estas dos variedades nobles. Para amantes del rosado marcados.

Temperatura de Servicio: 3/5°C.