



# Loxarel



**Nombre:** REFUGI 1936 DE LOXAREL

**Origen:** PENEDÈS

**Varietal:** XAREL·LO, CHARDONNAY.

**Grado Alcohólico:** 12,5%

## **Elaboración:**

Elaborado con uvas procedentes de viñas viejas de Xarel.lo de más de 70 años, situadas a la finca de Santa Susana, al parque Natural del Garraf. En la elaboración del vino base se hace una fermentación parcial del xarel.lo en barricas de roble de 300 litros. Envejecido en la penumbra de las cavas entre 27 y 30 meses. Removido de las botellas manualmente en pupitres clásicos de cemento.

## **Notas de Cata:**

**Color:** amarillo pálido de aspecto limpio y elegante.

**Aroma:** En nariz encontramos frutos secos con un final muy sutil de tostados y puros.

**Sabor:** Muy delicado y fino en boca, paladar muy limpio debido a su buena acidez.

**Temperatura de Servicio:** 4/6°C