



A PÈL DE LOXAREL

Blanco
Vino natural 0,0 sulfitos
DO Penedès

VARIEDADES

100% Xarel·lo

VOLUMEN ALCOHÓLICO

13%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Xarel·lo procedente de la finca de Can Mayol, situada a 250m de altitud. Cosecha manual en cajas, escogiendo el grano más sano y tratándolo con mucho cuidado. Fermentación durante 4 semanas en depósitos con el grano entero con la piel de la uva donde se encuentran los protectores y taninos que evitan la oxidación. Posterior reposo en ánforas de barro de 720 litros durante 3 meses. Levaduras salvajes. No contiene sulfuroso añadido. No se ha sometido a ningún tratamiento de clarificación ni filtración.

NOTA DE CATA

Vista: Color oro viejo, turbio (no está filtrado).

Nariz: Recuerdos de colmena, miel, frutos secos y sinfonía de fruta blanca.

Boca: Entrada muy fresca, buena acidez, concentración, complejo, carnoso y potente.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4°a 6°C

MARIDAJE

Por su estructura y complejidad te invita a tomarlo solo. Ideal para compartir con curiosos y amantes del vino. Recomendado para acompañar platos de cocina japonesa (sushi).

Los vinos naturales se elaboran con un gran trabajo en la viña y la mínima intervención en la bodega.