



## GARNATXA BLANCA DE LOXAREL

Blanc  
Viticultura en conversió  
DO Penedès

### VARIETATS

100% Garnatxa blanca

### VOLUM ALCOHÒLIC

12,5%

### ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

El concepte busca l'expressió del territori, el treball a la vinya, amb un lleuger pas per bóta amb les mares (lies). *Battonage* buscant el caràcter i la untuositat.

La Garnatxa blanca és una varietat rústica. La vinya està situada en una de les parts altes de l'Alt Penedès. El terreny és pobre, pedregós i calcari.

### NOTA DE TAST

**Vista:** Color blanc palla, amb tons lleugerament daurats però brillants.

**Nas:** Records de fruita blanca, especialment la pera ; cítrics però amb una fons de brioxeria i un final de fruits secs. Complexe, elegant i original.

**Boca:** Untuós, cremositat, equilibrat, amb una acidesa sorprenent que ens allarga el vi.

### TEMPERATURA DE SERVEI

4ª a 6°C

### MARIDATGE

Peixos grassos, bacallà, marisc, arrossos i carn blanca.