



OPS DE LOXAREL

Negre

DO Catalunya

VARIETATS

Garnatxa negra i Samsó

VOLUM ALCOHÒLIC

13,5%

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Criança en àmfores d'argila de 720 litres durant 3 mesos sense passar per fusta per respectar i preservar els aromes varietals.

NOTA DE TAST

Vista: Color vermell profund amb voraviu lilós. Llàgrima abundant en copa.

Nas: Transmet aromes concentrats de fruita dolça, negra (móra) i vermella (gerds) de roser silvestre i te de roca. Predominen aromes i sensacions herbàcies de plantes silvestres i sotabosc mediterrani.

Boca: Fresc, equilibrat i amb cos. Amb una bona acidesa, té un pas vellutat amb un retorn de notes afruitades i fresques.

TEMPERATURA DE SERVEI

12° a 14°C

MARIDATGE

Ideal per a barbacoes i carns condimentades.