



## A PÈL DE LOXAREL

Tinto  
Vino natural 0,0 sulfitos  
DO Penedès

### VARIEDADES

Garnacha y Merlot

### VOLUMEN ALCOHÓLICO

14%

### ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Tres meses en barrica de 500 litros y tres meses en ánforas de barro de 720 litros de capacidad. Con el fin de encontrar la expresión de las variedades, intensidad, territorio y autenticidad. Viñas de Garnacha de altura a más de 500m sobre el nivel del mar, y Merlot de la finca de Can Mayol, a 250m de altitud.

### NOTA DE CATA

**Vista:** Color rojo oscuro cereza madura; capa muy intensa.

**Nariz:** La primera sensación es de expresión de las variedades. Después de removerlo un poco en la copa nos aparece una sinfonía de fruta negra y frutos secos como la avellana y la almendra.

**Boca:** Frescor e intensidad. Los taninos están presentes pero de manera amable. La fruta predomina por encima de la barrica.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14°C

### MARIDAJE

Carnes rojas y blancas sin salsas contundentes. Todo tipo de aves, especialmente perdiz. Arroces de montaña.

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