



www.amkanordic.com

Loxarel A pèl Classic Penedés BRUT NATURE RESERVA



| | |
|--------------------------|---|
| Producent | Loxarel / Masia Can Mayol SL |
| Ursprung | Classic Penedés, Spanien |
| Varunummer | 747001 |
| Druva | Xarel-lo, Macabeu och Chardonnay |
| Alkoholhalt | 12,5% |
| Sockerkhalt | 2 gram / liter |
| Storlek | 750 ml |
| Antal/kolli | 12 |
| Förslutning | Naturkork |
| Certifiering |   |
| Smakbeskrivning | Torr frisk och fruktig smak med toner av gula äpplen, apelsin, honung kex och mineral. Lång frisk eftersmak med balanserad syra. |
| Passar till | Aperitif, fisk, skaldjur och vegetariskt. |
| Vinifikation | Vinet är gjort på 50% Xarel-lo, 40% Macabeo, 10% Chardonnay. Vingårdarna ligger på mer än 700 meter över havsytan och druvorna skördas för hand. Vinet är framställt enligt "elaboración artesanal" vilket rätt och slätt är traditionell metod med and andra jäsnig på flaska. Kvaliteten på Loxarel Brut Nature motsvarar Gran Reserva med 20 månader på jästfällningen och utan dosage så är det en Brut Nature. |
| Om producenten | Loxarel är en familjeägd vinproducent i Penedés, helt nära storstaden Barcelona. Loxarel är specialiserade på viner med ekologisk och biodynamisk status. Idag är det fjärde generationen i familjen Mitjans som bedriver verksamheten. |
| Övrig information | Loxarel är medlemmar i organisationen Classic Penedés vilket är en kvalitetsgaranti. Deras mousserande viner uppfyller alla krav som ställs på Cava och utöver detta måste vinerna vara tillverkade av ekologiska druvor endast från Penedés samt lagras minst 15 månader på jästfällningen. |