





www.amkanordic.com

Saniger

BRUT RESERVA de LOXAREL



Producent	Loxarel / Masia Can Mayol SL
Ursprung	Penedés, Spanien
Varunummer	7723201
Druva	Xarel-lo, Macabeu och Parellada.
Alkoholhalt	12,5%
Sockerkhalt	6 gram / liter
Storlek	750 ml
Antal/kolli	6
Förslutning	Naturkork
Certifiering	 
Smakbeskrivning	Torr frisk och fruktig smak med toner av äpplen, rostat bröd och mineral. Lång frisk eftersmak med balanserad syra.
Passar till	Aperitif, fisk, skaldjur och vegetariskt.
Vinifikation	Vinet är gjort på 45% Xarel-lo, 40% Macabeo, 15% Parellada. 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 jäsning på flaska. Denna ekologiskt certifierade Cava har legat mer än 15 månader på jästfällningen innan degorgering.
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. Detta vin är framställt och certifierat som både ekologiskt och biodynamiskt, alltså utan tillsatser eller kemiska bekämpningsmedel mot eventuella sjukdomar i vingårdarna.