





www.amkanordic.com

Loxarel A PÈL ROSÉ



Producent	Loxarel / Masia Can Mayol SL
Ursprung	Classic Penedés, Spanien
Varunummer	795901
Druva	Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay, Xarel.lo vermell och Garnatxa
Alkoholhalt	13%
Sockershalt	2 gram / liter
Storlek	750 ml
Antal/kolli	12
Förslutning	Naturkork, mushroom stopper
Certifiering	 
Smakbeskrivning	Torr frisk och fruktig smak med toner av röda äpplen, hallon, kex och mineral. Lång frisk eftersmak med balanserad syra.
Passar till	Aperitif, fisk, skaldjur och vegetariskt..
Vinifikation	Vinet är gjort på 64% Xarel.lo, 29% Macabeu, 4% Chardonnay, 2% Xarel.lo vermell och 1% Garnatxa. 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 en andra jäsnings på flaska. A Pel rosé har vilat 20 månader på jästfällningen och utan dosage så är det en Brut Nature.
Om producenten	Loxarel är en familjeägd vinproducent i Penedes, 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.