



OPS DE LOXAREL

Negro
DO Catalunya

VARIEDADES

Garnacha negra y Cariñena

VOLUMEN ALCOHÓLICO

13,5%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica.
Crianza en ánforas de barro de 720 litros de capacidad durante 3 meses sin pasar por madera con el fin de respetar y preservar los aromas varietales.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo profundo con trazas moradas. Lágrima abundante en copa.
Nariz: Transmite aromas concentrados de fruta dulce, negra (mora) y roja (frambuesas) de rosal silvestre y te de roca. Predominan aromas y sensaciones herbáceas de plantas silvestres y sotobosque mediterráneo.
Boca: Fresco, equilibrado y con cuerpo. Con una buena acidez, tiene una paso aterciopelado con un retorno de notas afrutadas y frescas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12° a 14°C

MARIDAJE

Ideal para barbacoas y carnes condimentadas.