VINTAGE DE LOXAREL



ESCUMÓS

Brut Nature Reserva Clàssic Penedès

Varietats

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

Elaboració

Viticultura ecológica y biodinámica.

Mètode tradicional. Segona fermentació en ampolla. Envelliment mínim de 15 mesos. Elaboració del vi base al celler amb el mateix raïm per poder donar la personalitat desitjada a cadascun dels nostres escumosos.

Nota de tast

Vista: Bombolles fines.
Nariz: Aromes netes i afruitades.
Boca: Molt equilibrat, lleuger però gustós. Bona acidesa.

Temperatura de servei

4º a 5ºC

Maridatge

Perfecte per a totes les ocasions, des de l'aperitiu fins a les postres

Loxarel
VITICULTURA BIODINÀMICA