



## 109 DE LOXAREL

Brut nature reserva 2004  
Espumoso Clàssic Penedès

### VARIETADES

Xarel·lo (90%) y Chardonnay (10%)

### VOLUMEN ALCOHÓLICO

12%

### ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. *Méthode Traditionnelle*. 90% de Xarel·lo (cosecha 2004) y tiraje en febrero de 2005. Más de 109 meses de crianza en la cava. Se sirve con la botella original, tapón de corcho con grapa y sin degollar. Presencia de las lías naturales de las levaduras. Un brut natural gran reserva del que sólo se han elaborado 1.000 botellas.

### NOTA DE CATA

**Vista:** Oro pálido y turbio. Burbuja fina, delicada y persistente.

**Nariz:** Gran complejidad aromática. Notas de fruta madura, cítricos, pastelería (vainilla, crema y *brioche*) procedentes de la larga crianza en botella (autolisis).

**Boca:** Estructurado, crujiente y cremoso. Extraordinariamente afrutado, con buena acidez y frescor. Orejones y melocotón confitado, con un carbónico interesante.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

8ª a 10°C

### MARIDAJE

Reservado para los momentos más especiales, con buena música y mejor compañía.

