

109 de Loxarel



ESCUMÓS

Brut Nature Reserva Clàssic Penedès de llarga criança.

Varietats

Xarel·lo

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Mètode tradicional. Més de 109 mesos de criança a la cava. Se serveix amb l'ampolla original, tap de grapa i sense desgorjar. Presència de les mares naturals dels llevats. Un brut nature de llarga criança del qual només se'n elaboren 1.000 ampolles per collita.

Nota de tast

Vista: Or pàl·lid i tèrbol. Bombolla fina, delicada i persistent.

Nas: Gran complexitat aromàtica. Notes de fruita madura, cítrics, pastisseria (vainilla, crema i brioix) procedents de la llarga criança a l'ampolla (autòlisi).

Boca: Estructurat, cruixent i cremós. Extraordinàriament afruitat, amb bona fresc i acidesa. Orellanes i pressec confitat, amb un carbònic interessant.

Temperatura de servei

8° a 10° C

Maridatge

Reservat per als moments més especials, amb bona música i millor companyia.