

MM de Loxarel



ESCUMÓS

Brut Nature Reserva Clàssic Penedès

Varietats

Pinot Noir i Xarel·lo vermell.

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Mètode tradicional . La collita es fa en dues fases per respectar el moment òptim de la collita de cada varietat.

Nota de tast

Vista: : Color pell de ceba amb reflexos daurats. La seva llarga criança i el remogut manual ens mostren uns fitxers de bombolles fines i persistents que en arribar a la superfície esclaten formant una lleugera capa d'escuma.

Nas: Fragant, amb un delicat aroma de violeta. La fruita apareix en forma de cirera i poma. Uns tons fumats i torrats arrodoneixen aquesta singular copa aromàtica. La complexitat d'aromes suggereix un futur engrescador.

Boca: L'elegància en boca està garantida. Un autèntic brut ben sec, per als qui ens agraden els escumosos amb caràcter.

Temperatura de servei

4° a 6°C

Maridatge

Arrossos caldosos, marmitako de tonyina, sopa de peix, sushi.


Loxarel
VITIVINICULTORS