

Amaltea Brut Nature

ESCUMÓS

Brut Nature Reserva Clàssic Penedès.

Varietats

Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Méthode traditionnelle. Desgorjat a partir de 15 mesos d'envelliment a la cava. Xarel·lo i macabeu de les vinyes de la finca de Can Mayol, situades a 250m sobre el nivell del mar, i parellada de les vinyes del Pla de Manlleu.

Nota de tast

Vista: Groc brillant, amb algun reflex daurat. Bombolla molt fina, formant un rosari elegant, finalitzant en corona.

Nas: Destaca la seva frescor. Afruitat amb clars records de pera d'aigua, poma i cítrics. Agradables records florals secs i pa torrat.

Boca: Fresc i lleuger, amb una bona acidesa. Salinitat, record a mar, ben integrat i amb bona expressió aromàtica. Destaca un caràcter floral i afruitat, però al mateix temps sec i salvatge. Últim segon i elegant.

Temperatura de servei

4° a 6°C

Maridatge

Pel seu caràcter simpàtic i desenfadat marida molt bé amb aperitius i per acompanyar tot un àpat. Especialment arrossos, peix blanc, ostres i, en general, plats de la dieta mediterrània.




Loxarel
VITIVINICULTORS