



VINTAGE DE LOXAREL

Magnum

MAGNUM, ESPUMOSO

Brut Nature Reserva Clàssic Penedès

Variedades

Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay.

Elaboración

Viticultura ecológica y biodinámica.

Método tradicional. Segunda fermentación en botella. Envejecimiento mínimo de 15 meses. Elaboración del vino base en la misma bodega con la propia uva para poder dar la personalidad deseada a cada uno de nuestros espumosos. No contiene ni dosificación ni sulfuroso añadido después del degüelle. El degüelle se hace bajo pedido para que llegue al cliente en las mejores condiciones.

Nota de cata

Vista: Burbujas finas.

Nariz: Aromas limpios y afrutados.

Boca: Muy equilibrado, ligero pero sabroso. Buena acidez.

Temperatura de servicio

4° a 5°C

Maridaje

Perfecto para todas las ocasiones, desde el aperitivo hasta los postres.


Loxarel
VITICULTURA BIODINÀMICA