



  
**Loxarel**  
VITICULTURA BIODINÀMICA

# 999 de Loxarel

## ROSADO

Brut Nature Rosado Reserva

Espumoso Clàssic Penedès

## VARIEDADES

Xarel·lo, Pinot Noir y Xarel·lo rojo.

## ELABORACIÓN

Viticultura ecológica i biodinàmica

El Pinot Noir proviene del Pla de Manlleu, el punto más alto del Penedès, a 700m de altitud sobre el nivel del mar. La fermentación se hace a 14°C. La tirada se realiza a finales de enero. El envejecimiento en botella es moderado, a partir de 15 meses. La fruta y el fresco son más importantes en este espumoso que los aromas de crianza.

## NOTA DE CATA

**Vista:** Color cereza roja brillante. Burbuja fina y elegante que forma una corona perfecta.

**Nariz:** Limpio y elegante con recuerdos a frambuesa.

**Boca:** Fresco y ligero. Frutas rojas y frutas del bosque.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

4° a 5°C

## MARIDAJE

Es perfecto para todo tipo de platos, especialmente aperitivos, ostras y pasta.