

109 DE LOXAREL



Brut nature reserva 2004 Escumós Clàssic Penedès

VARIETATS

Xarel·lo

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Méthode traditionnelle. Més de 109 mesos de criaça a la cava. Se serveix amb l'ampolla original, tap de grapa i sense desgorjar. Presència de les mares naturals dels llevats. Un brut natural gran reserva del qual només se n'han elaborat 1.000 ampolles.

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 criaça a l'ampolla (autòlisi).

Boca: Estructurat, cruixent i cremós. Extraordinàriament afruitat, amb bona frescor i acidesa. Orellanes i préssec 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.

