

109 DE LOXAREL



Brut nature reserva 2004
Espumoso Clàssic Penedès

VARIETADES

Xarel·lo

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Méthode Traditionnelle. Más de 109 meses de crianza en la cava. Se sirve con la botella original, tapón de corcho con grapa y sin degollar. Presencia de las lías naturales de las levaduras. Un brut natural gran reserva del que sólo se han elaborado 1.000 botellas.

NOTA DE CATA

Vista: Oro pálido y turbio. Burbujafina, delicada y persistente.

Nariz: Gran complejidad aromática. Notas de fruta madura, cítricos, pastelería (vainilla, crema y brioche) procedentes de la larga crianza en botella (autolisis).

Boca: Estructurado, crujiente y cremoso. Extraordinariamente afrutado, con buena acidez y frescor. Orejones y melocotón confitado, con un carbónico interesante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8º a 10ºC

MARIDAJE

Reservado para los momentos más especiales, con buena música y mejor compañía.




Loxarel
VITIVINICULTORS