

AMALTEA BRUT NATURE DE LOXAREL



Brut nature reserva
Escumós 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 elegant rosari, formant corona.

Nas: Destaca la seva frescor, és 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. Final sec i elegant.

TEMPERATURA DE SERVEI

4° a 6°C

MARIDATGE

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


Loxarel
VITIVINICULTORS