

REFUGI DE LOXAREL



Brut nature
Escumós Clàssic Penedès

VARIETATS

Xarel·lo

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Méthode traditionnelle. Elaborat amb xarel·lo del Camp d'Aviació. Fermentació parcial del xarel·lo en bótes de 500 litres. Envellit a la penombra de la cava durant 32 mesos com a mínim. Desgorjat sota comanda perquè arribi als nostres clients en les millors condicions.

NOTA DE TAST

Vista: Color groc pàl·lid, d'aspecte net i elegant.

Nas: Fruits secs i un toc molt subtil de torrats.

Boca: Molt delicat i de molta finura en boca. Paladar net i amb bona acidesa.

TEMPERATURA DE SERVEI

4ºa 6ºC

MARIDATGE

Perfecte per acompanyar plats contundents, carn de caça i carn estofada. Generalment marida bé amb tot tipus de plats mediterranis.