999 DE LOXAREL

Brut nature

Escumós Clàssic Penedès

VARIETATS

Pinot Noir i Xarel·lo vermell

VOLUM ALCOHÒLIC

12,5%

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

El Pinot Noir prové del Pla de Manlleu, el punt més alt del Penedès, a 700m d'altitud sobre el nivell del mar. Maceració amb el raïm sencer durant 14 hores. Posterior premsat i dipositat en tines d'acer inoxidable. La fermentació es fa a 14°C. El tiratge es realitza a final del mes de gener. L'envelliment en ampolla és moderat, a partir de 15 mesos. La fruita i la frescor són més importants en aquest escumós que els aromes de criança.

NOTA DE TAST

Vista: Color cirera vermella brillant. Bombolla fina i elegant que forma una corona perfecta.
Nas: Net i elegant amb records a gerds.
Boca: Fresc i lleuger. Fruites vermelles i fruites del bosc.

TEMPERATURA DE SERVEI

4°a 5°C

MARIDATGE

És perfecte per tot tipus de plats, especialment aperitius, ostres i pasta.

Loxarel
VITIVINICULTORS

Loxarel

VITIVINICULTORS