



REFUGI DE LOXAREL

Brut nature

Escumós Clàssic Penedès

VARIETATS

Xarel·lo i Chardonnay

VOLUM ALCOHÒLIC

12,5%

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Méthode traditionnelle. Elaborat amb raïm procedent de vinyes velles de xarel·lo de més de 70 anys, situades a la finca de Santa Susagna, a la reserva natural del Garraf. Elaboració del vi base al mateix celler. Fermentació parcial del xarel·lo en bótes de 500 litres. Envel·lit 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

4° a 6°C

MARIDATGE

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

