

## 999 DE LOXAREL



Brut nature  
Escumós Clàssic Penedès

### VARIETATS

Pinot Noir i Xarel·lo vermell

### 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. 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