

# ELISENDA



Brut nature  
Escumós Clàssic Penedès

## VARIETATS

Montònega i Xarel·lo Vermell

## ELABORACIÓ

L'Elisenda expressa la frescor i acidesa característiques de les vinyes d'alçada de parellada montònega de 60 anys de la zona del Pla de Manlleu, d'on prové la família de viticultors de Teresa Nin, amb la mineralitat i salinitat que li aporta el xarel·lo vermell plantat al voltant de la finca de la Masia de Can Mayol de Vilobí del Penedès, d'on prové la família de Josep Mitjans. Amb la creació de l'escumós Elisenda, que duu el nom de la seva filla, Teresa Nin i Josep Mitjans volen retre un homenatge a les generacions de viticultors que els han precedit. La primera fermentació d'aquest escumós es fa en àmfores de fang, mètode amb què Loxarel va se pioner i té una llarga trajectòria.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Color pell de ceba, tonalitats pàl·lides i un rosari fi i constant de bombolla petita.

**Nas:** Elegant i sutil, notes d'autòlisi amb records minerals, sotabosc i fonoll.

**Boca:** Suau i delicat, però amb un bon caràcter.

## MARIDATGE

Escumós molt gastronòmic que combina amb infinitat de possibilitats, però nosaltres el recomanem amb gall negre del penedès, peixos blaus, com el salmó a la brasa o el sorell amb salsa d'ametlles.