

# GARNATXA BLANCA DE LOXAREL



Brut nature reserva  
Escumós Clàssic Penedès

## VARIETATS

100% Garnatxa blanca

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.  
Méthode traditionnelle. Desgorjat a partir de 15 mesos d'envelliment a la cava.  
5.700 ampolles. L'aparició al mercat d'aquest nou escumós respon a l'aposta del celler per descobrir les virtuts de les varietats clàssiques i autòctones del país per elaborar vins escumosos diferents i sorprenents. Vinyes d'alçada situades a 700m sobre el nivell del mar, subzona del Pla de Manlleu.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Groc palla, net i transparent. La bombolla és fina i petita.

**Nas:** Sorprenent nas a fruita blanca.

**Boca:** Té una entrada molt fresca, una bona acidesa que fa salivar i un final net i elegant.

## TEMPERATURA DE SERVEI

4ºa 6ºC

## MARIDATGE

Perfecte per fer l'aperitiu pel seu caràcter fresc i lleuger. Per la seva salinitat també marida molt bé amb ostres, marisc, anxova i pernil ibèric. Entrants calents i arrossos. Pot combinar i servir-se un àpat sencer.