

# MM DE LOXAREL



Brut Nature reserva  
Escumós Clàssic Penedès

## VARIETATS

Pinot Noir i Xarel·lo vermell

## ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.  
Méthode traditionnelle. La collita es fa en dues fases: el xarel·lo es cull a primers de setembre i el Pinot Noir la darrera setmana.

## NOTA DE TAST

**Vista:** Color pell de ceba amb reflexos daurats. La seva llarga criança i el remogut manual ens mostren unes fileres de bombolles fines i persistents que en arribar a la superfície esclaten formant una lleugera capa d'escuma.

**Nas:** Fragant, amb un delicat aroma de violeta. La fruita apareix en forma de cirera i poma. Uns tons fumats i torrats arrodoneixen aquesta singular copa aromàtica. La complexitat d'aromes suggereix un futur engrescador.

**Boca:** L'elegància en boca està garantida. Un autèntic brut ben sec, per als qui ens agraden els escumosos amb caràcter.

## TEMPERATURA DE SERVEI

4° a 6°C

## MARIDATGE

Arrossos caldosos, marmitako de tonyina, sopa de peix, sushi.