

RESERVA FAMILIAR DE LOXAREL



Brut Nature
Escumós Clàssic Penedès

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica.
Méthode traditionnelle. Elaborat només amb els millors raïms de les nostres vinyes, i una de les joies del nostre celler. Embotellat al gener, envellit a la penombra de les caves entre 42 i 48 mesos i desgorjat segons comanda perquè arribi al client en les millors condicions. Mans artesanes li donaran tot l'amor i afecte per vestir les ampolles, una a una, confeccionant així el seu segell de distinció.

NOTA DE TAST

Vista: Color palla pàl·lid, d'aspecte elegant. Rosari de fines bombolles que puguen fins la superfície perfectament alineades.

Nas: La seva llarga criança i el procés d'autòlisi dels llevats li aporten aromes de pastisseria i brioix. Record salí.

Boca: Senyorial i madur, però mantenint una agradable acidesa que el fa molt persistent.

TEMPERATURA DE SERVEI

4° a 6°C

MARIDATGE

Rostits, plats elaborats, arrossos i carns de ploma.