

VINTAGE DE LOXAREL



Brut nature

Escumós Clàssic Penedès

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

ELABORACIÓ

Viticultura ecològica i biodinàmica. Méthode traditionnelle. Segona fermentació en ampolla. Envelliment mínim de 28 mesos. Elaboració del vi base al mateix celler amb el propi raïm per poder donar la personalitat desitjada a cadascun dels nostres escumosos. No conté ni dosage ni sulfurós afegit després del desgorjat. El desgorjat es fa sota comanda perquè arribi al client en les millors condicions.

NOTA DE TAST

Vista: Bombolles fines.

Nas: Aromes nets i afruitats.

Boca: Molt equilibrat, lleuger però gustós. Bona acidesa.

TEMPERATURA DE SERVEI

4ºa 5ºC

MARIDATGE

Perfecte per a totes les ocasions, des de l'aperitiu fins als postres.


Loxarel
VITIVINICULTORS