GRAN ELISENDA

Brut nature Reserva
Espumoso Clàssic Penedès

VARIEDADES
Xarel·lo, Macabeu y Chardonnay

COLUMEN ALCOHÓLICO
12%

ELABORACIÓn
Viticultura ecológica y biodinámica. Méthode traditionnelle. Elaborado exclusivamente con la mejor uva de nuestros viñedos y una de les joyas de nuestra bodega. Envejecido entre entre 42 y 48 meses en la penumbra de las cavas y degollado según encargos àra que llegue al consumidor en las mejoeres condiciones.

NOTA DE CATA
Vista: Tonalidades brillantes. Burbuja fina, elegante y persistente.
Nariz: Complejo. Aromas de fruta blanca, hinojo y especias dulces.
Boca: Fresco y cremoso. Buena acidez y buena estructura

TEMPERATURA DE SERVICIO
4°a 6°C

MARIDAJE
Ideal para aperitivos elaborados, carnes blancas (pollo con gambas), atún (sushi) y pescado azul.

Loxarel
VITIVINICULTORS