



MM DE LOXAREL

Brut nature reserva
Espumoso Clàssic Penedès

VARIEDADES

Pinot Noir y Xarel·lo vermell (rojo)

VOLUMEN ALCOHÓLICO

12,5%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Méthode traditionnelle. La cosecha se realiza en dos fases: el xarel·lo se vendimia a principio de septiembre y el Pinot Noir la última semana.

NOTA DE CATA

Vista: Color piel de cebolla con reflejos dorados. Su larga crianza y el removido manual nos muestran unas hileras de burbujas finas y persistentes que al llegar a la superficie explotan formando una ligera capa de espuma.

Nariz: Fragante, con un delicado aroma de violeta. La fruta aparece en forma de cereza y manzana. Unos tonos ahumados y tostados redondean esta singular copa aromática. La complejidad de aromas sugiere un futuro prometedor.

Boca: La elegancia en boca está garantizada. Un auténtico brut muy seco, para los que nos gustan los espumosos con carácter.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4ª a 6ªC

MARIDAJE

Arroces caldosos, marmitako de atún, sopa de pescado, sushi.