



VINTAGE DE LOXAREL

Brut nature

Espumoso Clàssic Penedès

VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeu y Parellada

VOLUMEN ALCOHÓLICO

12%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica.

Méthode traditionnelle. Segunda fermentación en botella. Envejecimiento mínimo de 28 meses. Elaboración del vino base en la misma bodega con uva propia para poder proporcionar la personalidad deseada a cada uno de nuestros espumosos. No contiene ni *dosage* ni sulfuroso añadido después del degüelle. El degüelle se realiza bajo pedido para garantizar que el producto llegue en las mejores condiciones al consumidor.

NOTA DE CATA

Vista: Burbujas finas.

Nariz: Aromas limpios y afrutados.

Boca: Muy equilibrado, ligero pero gustoso. Buena acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4ª a 5°C

MARIDAJE

Perfecto para todas las ocasiones, desde el aperitivo hasta los postres.