



Loxarel



Nombre: BRUT ROSAT 999 DE LOXAREL

Origen: PENEDEÈS

Variedad: 100% PINOT NOIR

Grado Alcohólico: 12,5%

Elaboración:

La crianza en botella ligeramente moderada, de unos 14 meses. Con este cava se ha buscado más la fruta y la frescor que no los aromas y matices de crianza.

Maceración pelicular con la uva entera durante 14 horas, posteriormente es prensado y puestos en tanques de acero inoxidable, la fermentación se hace a 14° C. El tiraje se realiza durante el mes de enero.

Notas de Cata:

Color: rubí intenso y brillante. La presa de espuma es fina y elegante, formando una corona en la parte superior de la copa.

Aroma: En nariz, es limpio y elegante con recuerdos de gerdos y fruta roja y fruta del bosque.

Temperatura de Servicio: 4/6°C