



Loxarel

Nombre: BRUT NATURE VINTAGE DE LOXAREL

Origen: PENEDÈS

Variedad: 45% XAREL·LO, 40% MACABEU Y 15% CHARDONNAY

Grado Alcohólico: 12%



Elaboración:

Envejecido en la penumbra de los cavas de 28 a 30 meses, es una selección del mejor vintage, escogido de la mejores cosechas y descorchar justo antes de vender para que llegue al cliente en las mejores condiciones.

Elaborado tan solo con las mejores uvas escogidas de las nuestras viñas.

Notas de Cata:

Color: amarillo paja con tonos dorados y burbuja pequeña que hace una corona perfecta.

Aroma: Sus aromas limpios y a frutados tienes un tono de envejecimiento.

Sabor: En boca, muy equilibrado, con toques de dulzor y acidez bien integrados, suaves, ligeros pero gustosos.

Temperatura de Servicio: 4/6°C