



AMALTEA DE LOXAREL

Brut nature reserva
Espumoso Clàssic Penedès

VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeu y Parellada

VOLUMEN ALCOHÓLICO

12,5%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Méthode Traditionnelle. Degollado a partir de 15 meses de envejecimiento en la cava. Viñas de la finca de Can Mayol, situadas a 250m sobre el nivel del mar.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo brillante, con algún reflejo dorado. Burbuja muy fina, formando un elegante rosario, finalizando en corona.

Nariz: Destaca su frescura. Afrutado con claros recuerdos de pera de agua, manzana y cítricos. Agradables recuerdos florales secos y pan tostado.

Boca: Fresco y ligero, con una buena acidez. Salinidad, recuerdo a mar, bien integrado y con buena expresión aromática. Destaca un carácter floral y afrutado, pero al mismo tiempo seco y salvaje. Final seco y elegante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4ª a 6°C

MARIDAJE

Por su carácter simpático y desenfadado marida muy bien con aperitivos y para acompañar toda una comida. Especialmente arroces, pescado blanco, ostras y, en general, platos de la dieta mediterránea.