



## REFUGI DE LOXAREL

Brut nature  
Espumoso Clàssic Penedès

### VARIEDADES

Xarel·lo y Chardonnay

### VOLUMEN ALCOHÓLICO

12,5%

### ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Méthode traditionnelle. Elaborado con uva procedente de viñas viejas de Xarel·lo de más de 70 años, situadas en la finca de Santa Susagna, en medio de la reserva natural del macizo del Garraf. Elaboración del vino base en la misma bodega. Fermentación parcial del Xarel·lo en barricas de 500 litros. Envejecido a la penumbra de la cava durante 32 meses como mínimo. Degollado bajo pedido para que llegue a nuestros clientes en las mejores condiciones.

### NOTA DE CATA

**Vista:** Color amarillo pálido, de aspecto limpio y elegante.

**Nariz:** Frutos secos y un toque muy sutil de tostados.

**Boca:** Muy delicado y de mucha finura en boca. Paladar limpio y buena acidez.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

4° a 6°C

### MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos contundentes: carne de caza y carne estofada. Generalmente marida bien con todo tipo de recetas mediterráneas.