



BRUT NATURE

NOTAS DE CATA

Vista: amarillo pálido con tonos dorados, burbujas pequeñas, apretadas y persistentes.

Aroma: fresco, con notable carácter frutal y floral.

Boca: equilibrado, fresco y frutal, acidez marcada.

Temperatura del servicio: 6° - 8° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

VINO BASE

Varietal: 70% Chardonnay | 30% Pinot Noir

Cosecha: 2019

Origen: 100% Valle de Uco, Mendoza.

Fermentación alcohólica: En tanques de acero inoxidable a 15°C por 17 días.

Alcohol: 10,8%vol

Azúcar residual: -1,80 gr/L

Acidez total: 6,50 g/L

pH: 3,35

ESPUMANTE

Método: Charmat

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable a 15°C por 20 días. Contacto con lías: 6 meses.

Alcohol: 12,20%vol

Azúcar residual: 5,40 gr/L

Acidez total: 6,01 g/L

pH: 3,30



www.mumm.com.ar



@MummAr



/MummArg