



BRUT ROSÉ

NOTAS DE CATA

Vista: delicado color rosado, y burbujas muy finas.

Aroma: notas de frambuesa y frutillas asociadas al Pinot Noir, combinadas con la complejidad del Chardonnay y notas de limón, manzana y flores blancas.

Boca: dulce y de gran volumen con notas de frutas que brindan frescura y complejidad. Se caracteriza por su marcada acidez y profunda persistencia.

Temperatura del servicio: 6° - 8° C



DESCRIPCIÓN TÉCNICA

VINO BASE

Varietal: 70% Chardonnay | 30% Pinot Noir

Cosecha: 2019

Origen: 80% Tupungato | 20% San Rafael, Mendoza.

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

Maceración: Pinot Noir 9 hs a 5°C

Alcohol: 11%vol

Azúcar residual: -1,80 gr/L

Acidez total: 6,50 g/L

pH: 3,28

ESPUMANTE

Método: Charmat

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable a 15°C por 20 días. Contacto con lías: 45 días.

Alcohol: 12,00%vol

Azúcar residual: 14,00 gr/L

Acidez total: 6,00 g/L

pH: 3,30

www.mumm.com.ar



@MummAr



/MummArg