



## DEMI SEC

### NOTAS DE CATA

**Vista:** amarillo tenue con reflejos verdes.

Burbujas de aspecto cristalino.

**Aroma:** fino y delicado con notas de frutos tropicales.

**Boca:** suave, dulce y persistente, brindando un paso en boca fino y untuoso.

**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.

**Alcohol:** 11%vol

**Azúcar residual:** -1,80 gr/L

**Acidez total:** 6,50 g/L

**pH:** 3,26

#### ESPUMANTE

**Método:** Charmat

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

**Alcohol:** 12,10%vol

**Azúcar residual:** 23,0 gr/L

**Acidez total:** 6,01 g/L

**pH:** 3,30

[www.mumm.com.ar](http://www.mumm.com.ar)



@MummAr



/MummArg