



EXTRA BRUT

NOTAS DE CATA

Vista: amarillo verdoso con tonos dorados, burbujas pequeñas, apretadas y persistentes, y una bella corona de espuma.

Aroma: fresco, con notable carácter frutal y floral. Notas de pan tostado recién horneado.

Boca: equilibrado, fresco y frutal. Leve acidez que brinda una sensación final de amplitud y fineza.

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: 10,0 gr/L

Acidez total: 6,01 g/L

pH: 3,28

www.mumm.com.ar

@MummAr /MummArg