



SWEET SPARKLING

NOTAS DE CATA

Vista: amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma: se destacan aromas florales del Torrontés, acompañados de frutos tropicales y cítricos que aporta el Chardonnay.

Boca: entrada dulce y fresca, reaparecen las frutas tropicales, de persistencia media a larga, aporte del Pinot Noir.

Temperatura del servicio: 6° - 8° C



DESCRIPCIÓN TÉCNICA

VINO BASE

Varietalidad: 50% Chardonnay | 25% Pinot Noir |
10% Torrontés | 10% Sauvignon Blanc

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: 7,00 g/L

pH: 3,32

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: 40,0 gr/L

Acidez total: 6,80 g/L

pH: 3,30

www.mumm.com.ar

@MummAr /MummArg