

M MUMM léger

Una propuesta diferente en el mundo de las burbujas. La variedad de uva y el proceso de elaboración elegidos dan como resultado un espumante único: fresco, dulce y de baja graduación alcohólica, muy fácil de tomar. Ideal para disfrutar el brindis con una segunda copa.



NOTAS DE CATA

Vista: amarillo vivaz, burbujas sutiles y delicadas.

Aroma: notas florales y frutales como durazno y ananá.

Boca: de gran volumen, con una marcada nota de frutos tropicales como ananá y miel. Fresco y goloso con equilibrada acidez.

Maridaje sugerido: ideal como aperitivo, sólo o en cóctel. Acompaña muy bien platos de postres.

Temperatura del servicio: 6° - 8° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Método: Charmat

Variedad: 100% Moscatel Rosado

Cosecha: 2019

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Fermentación alcohólica: Entanques de acero inoxidable a 15°C por 15 días. Contacto con lías: 45 días.

Alcohol: 7,8%vol

Azúcar residual: 90 gr/L

Acidez total: 7,0 g/L

pH: 3,20

www.mumm.com.ar

 @MummAr  /MummArg