



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

@MummAr /MummArg