



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: 2022

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



@MummAr



/MummArg