



## 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.

**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:** 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:** 10,0 gr/L

**Acidez total:** 6,01 g/L

**pH:** 3,28

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

@MummAr /MummArg