

M
MUMM

Domaine

BRUT NATURE



NOTAS DE CATA

Vista de color amarillo verdoso con reflejos dorados.

Nariz notas frescas cítricas como mandarina y durazno. Aparecen también notas especiadas como pimienta que se conjugan con notas tostadas, frutos secos y mazapán.

Boca paladar armónico y equilibrado.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

VINO BASE

Varietalidad: 60% Chardonnay | 40% Pinot Noir

Cosecha: 2019

Origen: 100% Valle de Uco, Mendoza

Fermentación alcohólica: En tanques de acero inoxidable a 15°C por 17 días.

Fermentación maloláctica: Chardonnay 50%

Alcohol: 10,4%vol

Azúcar residual: -1,80 gr/L

Acidez total: 6,50 g/L

pH: 3,35

ESPUMANTE

Método: Champenoise

Fermentación: 100% en botellas por 12 a 18 meses en contacto con lías.

Alcohol: 11,70%vol

Azúcar residual: 9,50 gr/L

Acidez total: 6,10 g/L

pH: 3,30

www.mumm.com.ar

 @MummAr  /MummArg