

M  
MUMM

# Domaine

BRUT ROSÉ



## NOTAS DE CATA

**Vista** de color salmón brillante, elegante y delicado.

**Nariz** notas fragantes de membrillo confitado y cassis.

**Boca** de gran armonía y estructura, con reminiscencias de frutos rojos. Final suave y persistente.

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

### VINO BASE

**Varietal:** 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.

**Maceración:** Pinot Noir 9 hs a 5°C

**Fermentación maloláctica:** Chardonnay 50%

**Alcohol:** 10,7%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:** 12,00%vol

**Azúcar residual:** gr/L

**Acidez total:** 6,10 g/L

**pH:** 3,30

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



@MummAr



/MummArg