

M  
MUMM

# Domaine

## EXTRA BRUT



### NOTAS DE CATA

**Vista** de color amarillo suave con destellos dorados.

**Nariz** notas típicas tropicales (ananá, maracuyá) que se complementan con bouquet de avellanas y almendras tostadas.

**Boca** untuoso y equilibrado

### 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.

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

 @MummAr  /MummArg