



Una propuesta diferente en el mundo de las burbujas. La variedad de uva y el proceso de elaboración elegidos dan como resultado un espumante único: fresco, dulce y de baja graduación alcohólica, muy fácil de tomar.



DESCRIPCIÓN

Vista: amarillo vivaz, burbujas sutiles y delicadas.

Aroma: notas florales y frutales como durazno y ananá.

Boca: de gran volumen, con una marcada nota de frutos tropicales como ananá y miel. Fresco y goloso con equilibrada acidez.

Maridaje sugerido: ideal como aperitivo, sólo o en cóctel. Acompaña muy bien platos de postres.

Temperatura del servicio: 5° - 7° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Método: Charmat

Variedad: 100% Moscatel Rosado Cosecha: 2020

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina Fermentación alcohólica: En tanques de acero inoxidable a 15°C por 15 días. Contacto con lías: 45 días. Alcohol: 7,8%vol

Azúcar residual: 90 gr/L Acidez total: 7,0 g/L

pH: 3,20