

M
MUMM



Un espumante joven, fresco y muy frutal. Ahora en el formato ideal para esos momentos en que las ganas de unas burbujas te llaman.

Fácil de enfriar y listo para disfrutar donde y cuando quieras.

DESCRIPCIÓN

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. Notas de pan tostado recién horneado.

Boca: equilibrado, fresco y frutal. Leve acidez que brinda una sensación final de amplitud y fineza.

MARIDAJE SUGERIDO: ideal Appetizers salados, pescados, frutos de mar, salsas de textura cremosa

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Método: Charmat

Variedad: 70% Chardonnay | 30% Pinot Noir. **Origen:** 80% Tupungato | 20% San Rafael, Mendoza.

Fermentación alcohólica: 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

TIEMPO DE GUARDA: 1 año.

PRESENTACIÓN: 24 latas x 269 ml (4 six pack)

Código de barras de la lata: 7791560527948

Código de barras del pack x 6 latas: 67791560527940

Código de barras del pack x 24 latas: 97791560527941