



Ficha Técnica Espumantes MUJER TAPADA

VINO BASE

Elaborado con uvas especialmente seleccionadas de las variedades: 50% Pinot Noir y 50% Chardonnay.

PROCEDENCIA

Luján de Cuyo / Mendoza.

MÉTODO

Champenoise.

MADURACIÓN

16 meses.

CATEGORÍA

Brut Nature.

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color amarillo oro con un suave reflejo salmón y muy brillante. Las burbujas son delicadas y pequeñas, de intensidad media pero con gran persistencia en el tiempo, terminando su recorrido en una delicada corona de espuma.

Nariz: Presenta una buena intensidad y delicadeza, gran presencia de frutos secos, como nueces y almendras, completando su riqueza con aromas a levaduras y algo de coco, producto de su maduración sobre la lías.

Boca: Tiene una entrada delicada, el Pinot aporta cuerpo y estructura al espumoso, que se combina con la fruta y la frescura de Chardonnay. Una pequeña cantidad de azúcares en equilibrio con una buena acidez, hace un producto transparente, mostrando las virtudes de sus componentes. De gran persistencia, completo y placentero.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 4° y 6°.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.70 % vol. - **Extracto seco:** 36.50 gr/ L

Azúcar total: 6 gr/L - **Acidez Total:** 6.50 gr/L

Acidez Volátil: 0.35 gr/L

