



## 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

