



Ficha Técnica Espumantes

PINOT- CHARDONNAY PIEDRAS 202

VINO BASE

Elaborado con 30% Pinot y 70% Chardonnay.

PROCEDENCIA

Luján de Cuyo / Mendoza.

MÉTODO

Charmat.

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color salmón suave. Finas burbujas conforman un rosario que terminan una delicada corona.

Nariz: Aroma de media intensidad, que recuerdan frutos de pepita y algo de frutos rojos.

Boca: Suave entrada, el Pinot aporta cuerpo y estructura al espumoso, que se combina con la dulzura de un buen contenido de azúcares residuales. Sumado a esto, a una acidez equilibrada, lo hace un producto completo y placentero.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 4° y 6°.

