



Ficha Técnica Espumantes

ROSADO PIEDRAS 202

VINO BASE

Elaborado con Chardonnay - Viognier y Malbec.

PROCEDENCIA

Luján de Cuyo / Mendoza.

MÉTODO

Charmat.

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un color rojo suave con reflejos granates. 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 Malbec 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°.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11.6 % vol.
Extracto seco: 57 gr/ L
Azúcar total: 40 gr/L
Acidez Total: 6.30 gr/L
Acidez Volátil: 0.35 gr/L

