



VARIEDAD: Rosado Dulce (50% Chardonnay, 40% Chenin, 10% Bonarda).

ORIGEN: Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 11.5% v/v

AZÚCAR: 55 g/l

VIÑEDOS: Implantados en 1994, conducidos en espaldero altos regados por surcos. Es una zona con buena amplitud térmica y una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: La uva es cosechada al lograr las condiciones óptimas de azúcar y acidez para obtener un vino base. Este vino base obtenido, es enviado a tanques de acero inoxidable para realizar la elaboración del espumante bajo método Charmat. Se agrega azúcar y levaduras para la segunda fermentación, la cual dura aproximadamente 25 días.

COLOR: Rosado atractivo, brillante y sugestivo.

AROMA: Frutos rojos y duraznos.

BOCA: Muy buen volumen y destacadas notas frutales.

PERLAGE: Encantador, vivaz y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5° C a 8° C.

