

FICHA DE CATA

A LA PAR EDICIÓN ESPECIAL BRUT NATURE



Edición Especial

VARIETADES: Chardonnay 60 % - Pinot Noir 40 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Pinot Noir (Patagonia) / Chardonnay (Mendoza)

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat Lungo

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 6 meses

VINTAGE: 2020

LICOR DE EXPEDICIÓN: Chardonnay 2019

PARTIDA LIMITADA: 600 botellas.

NOTAS DE CATA:

Elegancia y sutileza de nuestro Chardonnay, estructura y persistencia de nuestro Pinot Noir, suavidad y complejidad aportada por el tiempo en lías son los descriptores que representan a nuestro espumante.

Un 2020 con excepcionales condiciones climáticas para lograr nuestras primeras botellas Vintage.

Servicio: Se recomienda servir entre 6 y 8 grados.