

FICHA DE CATA

A LA PAR EXTRA BRUT



VARIETADES: Chardonnay 70 % - Pinot Noir 30 %

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

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat Lungo

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 4 meses

NOTAS DE CATA:

La elegancia aportada por el Chardonnay y la intensidad otorgada por el Pinot Noir, conjugan en un assemblage perfecto y armonioso.

Un reposo prolongado sobre levaduras hacen de nuestro Extra Brut, un espumante distinguido, fiel reflejo de la refinada personalidad de A LA PAR.

Servicio: Se recomienda servir entre 6 y 8 grados.