

# FICHA DE CATA

## GUSTAVO AGOSTINI BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL



VARIEDADES: Chardonnay 50 % - Pinot Noir 50%

UVAS DE: Pinor Noir (Patagonia) / Chardonnay (Gualtallary - Mendoza)

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Tradicional

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 32 meses

PARTIDA LIMITADA: 400 botellas.

### NOTAS DE CATA:

A la vista, color salmón brillante con destellos dorados; burbujas muy finas y persistentes. Destacamos un delicado aroma frutal con toques de pan tostado y chocolate blanco otorgado por el largo contacto sobre sus lías. Combina fresca, complejidad y elegancia con una equilibrada acidez final.

**MARIDAJE:** - Se recomienda servir entre 7 y 9 grados -

Mariela y Gustavo afirman que un buen espumante marida con todo.

Aunque, sugieren especialmente, para pescados poco cocidos (sushi); arroces, ensaladas frescas; quesos duros y jamones; mariscada y fondue de queso.

Tiramisú, *cheesecake* y tartas de frutas para opciones dulces.

### INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,7% V/V

Azúcar 7 gr./l

Acidez total 6.30 gr./l

pH.: 3,22



[alaparespumosos.com](http://alaparespumosos.com)

by Gustavo Agostini