



NOUVELLERE

ASSEMBLAGE



ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: 33 % Pinot Noir, 34 % Chardonnay y 33 % Chenin Blanc.

UBICACIÓN: uvas cultivadas en Tupungato y Maipú, Mendoza, Argentina.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Tradicional o Champenoise.

TIPO DE ESPUMANTE: Extra brut con 8 gr/lt de azúcar.

ESTADÍA SOBRE BORRAS: 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

A la vista posee color brillante amarillo con tenue salmonad
Abundantes burbujas pequeñas y persistentes que demuestra su fineza.

En nariz seducen sus fragancias frutales y sutiles notas flora
En boca hay sensación de cremosidad y suavidad, refrescan acidez y buen cuerpo.

MARIDAJE:

Como aperitivo puede disfrutarse solo o acompañar bocado como bruschettas de jamón y tomates con mozzarella.

En platos principales es ideal para combinar con carnes a la plancha, queso de cabra y pastas con salsas cremosas.