



NOUVELLERE

BLANC DE BLANCS



ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay, de distintas añadas.

UBICACIÓN: uvas cultivadas en San José, Tupungato, Mendoza Argentina a 1200 msnm.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Tradicional o Champenoise.

TIPO DE ESPUMANTE: Extra Brut con 8 gr/lit de azúcar.

ESTADÍA SOBRE BORRAS: 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

A la vista destaca amarillo dorado con burbujas finas y persistentes.

En nariz podemos percibir aromas intensos a frutas tropicales y de carozo.

En boca transmite buen equilibrio acidez-alcohol y azúcar, es complejo y de buen volumen final.

MARIDAJE:

Puede disfrutarse sólo como entrada o bien acompañar tanto unas croquetas de conejo con calabaza y jengibre como un risotto de calamares y/o langostinos.