



# NOUVELLERE

## CABERNET FRANC



### ELABORACIÓN:

**COMPOSICIÓN:** 100 % Cabernet Franc.

**UBICACIÓN:** uvas cultivadas en San José, Tupungato, Mendoza Argentina a 1.200 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 presenta un amarillo ténue con notas cobrizas.

En nariz sorprende con aromas a notas florales con frutas brillantadas.

En boca hay cremosidad, buena acidez, se perciben frutos rojos.

Impacta su fineza y elegancia.

### MARIDAJE:

Si bien parte de una cepa más estructurada, la elegancia de este espumante nos permite combinarlo con platos como un carpaccio de lomo con escamas de queso y hojas de menta o una lasagna de vegetales asados.