



NOUVELLERE

CUVÉE



ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: 65 % Chardonnay - 35 % Pinot Noir.

UBICACIÓN: uvas cultivadas en Valle de Uco, Mendoza Argentina.
(Pinot Noir de Altamira, Chardonnay de Los Arboles).

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Tradicional o Champenoise.

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

ESTADÍA SOBRE BORRAS: 24 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

A la vista posee color brillante con reflejos esmeralda. Un perlage muy fino que genera en la superficie una corona persistente.

En nariz se perciben delicados aromas a bayas y manzana rojas maduras que se entremezclan con bollería delicada (pan brioche) proveniente de las levaduras.

En boca es complejo e intenso, sensación cremosa y acertada acidez que lo hace equilibrado al paladar.

MARIDAJE:

Como aperitivo puede disfrutarse solo o acompañar mariscos, pescados y ceviche.

En platos principales es ideal para combinar con pollo asado, ternera tiernizada con mix de verduras y salmón con salsa de limón.