



NOUVELLERE

DULCE NATURAL



ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: 100 % Torrontés.

UBICACIÓN: uvas cultivadas en Tupungato, Mendoza Argentina.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Tradicional o Champenoise.

TIPO DE ESPUMANTE: Dulce Natural con 50 gr/lit de azúcar.

ESTADÍA SOBRE BORRAS: 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

A la vista posee transparencia de color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Genera un perlage fino y una corona de espuma persistente.

Gran intensidad aromática, carácter fresco y frutado con notas florales.

En boca es agradable y fresco acompañado de un excelente equilibrio azúcar-acidez.

MARIDAJE:

Es un espumante versátil. Puede utilizarse en coctelería, acompañar varios postres e incluso realzar comidas picantes y especiadas como platos con curry o unas enchiladas.