



NOUVELLERE

ROSÉ



ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: 90 % Chardonnay y 10% Malbec.

UBICACIÓN: uvas cultivadas en San José, Tupungato, Mendoza, Argentina a 1.200 msnm

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Tradicional o Champenoise.

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

ESTADÍA SOBRE BORRAS: 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Burbujas pequeñas con gran persistencia.

En nariz se perciben intensas frutas tropicales y leve nota floral.

En boca hay frescura, notas a frutos rojos y cerezas.

De gran fineza y elegancia.

MARIDAJE:

Puede ser un gran aperitivo sólo pero también acompañar platos con pescados grasos como un tataki de atun rojo o unas pastas salteadas con frutos de mar.