



NOUVELLERE

SAUVIGNON BLANC



ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: 100 % uvas Sauvignon Blanc.

UBICACIÓN: uvas cultivadas en El Cepillo, San Carlos, Mendoza Argentina.

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:

Color amarillo claro. Se aprecian burbujas finas y persistentes que forman un delicado cordón.

Aromas intensos con notas herbáceas y cítricas combinados bollería provenientes de levaduras.

De sabor complejo y buen volumen, hay elegancia y frescura por su acertada acidez.

MARIDAJE:

Sólo como aperitivo o acompañado de anchoas y aceitunas.

En platos principales con pastas junto con salsa a bases de hierbas.

También con pescados a la plancha y quesos grasos.