



NOUVELLERE

BLANC DE BLANCS



LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO:

San José, município de Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTITUDE: 1.200 m.a.n.m.

VINIFICAÇÃO:

COMPOSIÇÃO: 100% Chardonnay, de diferentes safras.

MÉTODO: Tradicional ou Champenoise.

TIPO DE ESPUMANTE: Extra Brut – 8gr/lit de açúcar

MATURAÇÃO SOBRE AS BORRAS: 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Na vista, é amarelo dourado, com borbulhas finas e persistentes.

No nariz, percebem-se aromas intensos, de frutas de caroço e tropicais.

Na boca é complexo e volumoso, com um excelente equilíbrio entre acidez, álcool e açúcar

HARMONIZAÇÃO:

Excelente como aperitivo, para beber sozinho ou com um croquete de coelho com abóbora e gengibre. Ideal para acompanhar risotos, com calamar ou camarão.