

ALTOS VIÑEDOS

VIEJO TANQUE EXTRA BRUT



VARIETAL: CHARDONNAY 70%, CHENIN 30%

APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.

PROCESO: MÉTODO CHAMPENOISE. PRIMERA FERMENTACIÓN EN CAVA Y UNA SEGUNDA EN BOTELLA CON EL CUELLO HACIA ABAJO A UN ÁNGULO DE UNOS 45 GRADOS.

COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 12.5 % AZÚCAR: 7.9 g/l AC. TOTAL: 6.5g/l

DESCRIPCIÓN: DORADO CON REFLEJOS VERDOSOS, BRILLANTE, DE PEQUEÑAS BURBUJA. CORONA FINA Y PERSISTENTE. INTENSO AROMA DE FRUTOS TROPICALES, VAINILLA Y MIEL, CON TOQUES DE MANZANA VERDE Y CÍTRICOS. FRESCO Y JOVEN. PASO DE BOCA AMPLIO, INTENSO, BIEN ESTRUCTURADO Y UNTUOSO,

TEMPERATURA: 5° C

ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD

PRESENTACIÓN: CAJA 6X750 ML.

info@altosvinedos.com.ar

www.altosvinedos.com.ar