



**VARIEDAD.**

70% CHARDONNAY , 30% PINOT NOIR.

**ORIGEN.**

AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.

**ELABORACIÓN.**

ELABORADO CON MÉTODO CHAMPENOISE. CON DESCANSO DE MÁS DE 2 AÑOS EN CONTACTO SOBRE FINAS LÍAS.

**NOTA DE CATA.**

COLOR DORADO BRILLANTE CON TONALIDADES COBRIZAS, DE BURBUJAS FINAS Y PERSISTENTES. AROMA FRUTAL, ELEGANTE Y COMPLEJO. FRUTADO EN PALADAR, CON NOTAS A PAN TOSTADO Y FRUTOS SECOS, DE EQUILIBRADA ACIDEZ, BUEN CUERPO Y LARGO FINAL.

|                 |         |
|-----------------|---------|
| ALCOHOL         | 12.0 %  |
| ACIDEZ          | 7.0 g/L |
| AZÚCAR RESIDUAL | 6.0 g/L |

