



ESPUMANTE EXTRA BRUT

Su color es amarillo verdoso, brillante, con luminosos reflejos plateados. Burbujas pequeñas y persistentes, delicada corona. Atractivos aromas florales y sutiles notas cítricas que recuerdan a la piel del limón.

Se revela fresco y vivaz, con buen volumen. Equilibrado y de agradable final.

Variedad

Chardonnay – Semillón – Chenin

Método de elaboración

Charmat

Azúcares Reductores

10,6 g/l

Temperatura de servicio

Entre 4° y 6° C

Alcohol

11,5°