

ROSELL BOHER ENCARNACIÓN

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

80% Chardonnay y 20% Pinot Noir de la Finca Los Árboles en Tunuyán, a 1250 MSNM. Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Este espumante se desarrolló bajo el Método Tradicional o Champenoise, respetando un tiempo mínimo sobre borras de 24 meses. Categoría: Brut Nature.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,3 v/v.

PRESENTACIÓN

Caja x 6 unidades (CHA-882)

Caja x 4 unidades con estuche (CHA-182)

NOTAS DE CATA

VISTA

Presenta un color amarillo - verdoso con reflejos dorados.

NARIZ

Encontramos aromas a frutos secos (avellanas - almendras), frutas de pepita (membrillos - manzanas - peras), notas cítricas y tostadas propias de su evolución sobre borras finas.

BOCA

Buena acidez e intenso en boca, donde encontramos sabores propios de la variedad predominante. A ello se le suma la estructura aportada por el Pinot Noir y el largo período en contacto sobre borras finas. Obteniendo así un producto de mucha complejidad.

