

ROSELL BOHER BRUT

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

60% Pinot Noir y 40% Chardonnay 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 entre 30 y 36 meses. Categoría: Brut.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C a 8°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,5 v/v.

PRESENTACIÓN

Caja x 6 unidades (CHA-005)

Caja x 4 unidades con estuche (CHA-001)

NOTAS DE CATA

VISTA

Presenta un color amarillo oro pálido, espuma persistente y burbujas muy pequeñas.

NARIZ

Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.

BOCA

Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes con lo que promete a la nariz. Hay duraznos y algo de cereza. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.

