

SOIGNÉ



SOIGNE BRUT NATURE

VARIEDAD

Chardonnay.

VIÑEDOS

*Tipungato - Lujan de Cuyo, Mendoza.
Antigüedad de las cepas: 30 años*

VINIFICACIÓN

*Método: Champenoise
Con temperatura controlada y levaduras seleccionadas.
Guarda en botella: 5 años*

NOTAS DE CATA

Vista: color amarillo subido, propio del Pinot Noir y su maceración. Perlage vigoroso y persistente.

Nariz y boca: definida levadura, notas cítricas y recuerdos de frutos tropicales.

Temperatura para beber: 6 ° C.

PUNTAJES

Medalla de Oro, Vino forum 97 Presov, Eslovaquia

Medalla de Oro, Japan International Wine Challenger 2001, Tokio Japón

Medalla de Plata, Urgup 1995, Turquía

Medalla de Plata, Grandes Campeones Veritas Comp. `99, Paarl Sudáfrica

Medalla de Plata, Atlanta Wine Summit `98, Georgia Int. Wine Comp. USA

Medalla de Bronce, Concours Mondial de Bruxelles Bélgica, 1995

*Medalla de Bronce, Japan International Wine Challenger 1999, Tokio Japón
5 estrellas Hamburgo Alemania 2004 (Pro wine)*

89pts. único espumante puntuado en Sudamerica (Wine Advocate)

Diploma de Honor Vinandino `93 y Vinandino `97, Argentina

Medalla de Oro, La Mujer Elige 1998, Argentina

Diploma de Honor Vinandino `93 y Vinandino `97, Argentina

92pts. Soigne Brut Nature (J.L.B)

90pts. Soigne Brut Nature (J.L.B)

