

SOIGNÉ



SOIGNE BRUT ROSE

VARIEDAD

Pinot Noir y Chardonnay.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 22 años

VINIFICACIÓN

Método: Champenoise

Con temperatura controlada y levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Vista: De color rojo rosado, con tonalidades salmón brillante, persistente perlage y corona completa. Su aroma es complejo, con definido café, cítricos y ciertas notas de flores blancas.

Boca: amable y equilibrada, recuerda cierta crema moka, con pinceladas de pan tostado y levaduras en compañía de cierta crema moka. Invita a seguir bebiendo.

Temperatura para beber: 6 ° C.

PUNTAJES

93pts. Soigne Brut Rose (J.L.B)

