

SOIGNÉ



SOIGNE BRUT NATURE

VARIEDADE

Chardonnay.

VINHEDOS

Tupungato - Luján de Cuyo, Mendoza.

Antiguidade das cepas: 30 anos

VINIFICAÇÃO

Método: Champenoise

Com temperatura controlada e leveduras selecionadas.

Guarda em garrafa: 5 anos

NOTAS DE CATA

Vista: cor amarela acentuada, própria do Pinot Noir e sua maceração.
Efervescência vigorosa e persistente.

Nariz e boca: definida levedura, notas cítricas e reminiscências de frutas tropicais.

Temperatura para beber: 6° C.

PONTUAÇÕES

Medalha de Ouro, Vino forum 97 Presov, Eslováquia.

Medalha de Ouro, Japan International Wine Challenger 2001, Tóquio.

Medalha de Prata, Urgup 1995, Turquia

Medalha de Prata, Grandes Campeones Veritas Comp. 99, Paarl Sudáfrica

Medalha de Prata, Atlanta Wine Summit 98, Georgia Int. Wine Comp. USA.

Medalha de Bronze, Concours Mondial de Bruxelles Bélgica, 1995.

Medalha de Bronze, Japan International Wine Challenger 1999, Tóquio.

5 estrelas Hamburgo Alemanha 2004 (Pro Wine)

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

Diploma de Honra Vinandino 93 e Vinandino 97, Argentina.

Medalha de Ouro, La Mujer Elige 1998, Argentina.

Diploma de Honra Vinandino 93 e Vinandino 97, Argentina .

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

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

