



ESPUMANTE ROSÉ

Composición:

País 100%
Valle Maule, Huerta de Maule

Análisis:

Alcohol 12.0%
pH 3.2
Acidez total 5.5
Azúcar residual 12

Críanza:

12 meses con sus lías

Descripción:

Método Tradicional

Cantidad Producida:

3.061 botellas

Notas de Cata:

Delicado color rosa tela de cebolla. Nariz a frutos del bosque, frambuesas, flores silvestres. En boca tiene volumen medio, se repiten los frutos rojos y sus agradables notas a rosas. Burbujas pequeñas e intensas, frescor muy agradable.

