



# ESPUMANTE SEMILLÓN

## Composición:

Semillón 100%  
Valle Maule, San Javier de Loncomilla

## Análisis:

Alcohol 12,5%  
pH 3.0  
Acidez total 5.8  
Azúcar residual 11.2

## Crianza:

12 meses con sus lías

## Descripción:

Método Tradicional

## Cantidad Producida:

4.730 botellas

## Notas de Cata:

Color dorado pálido con ribetes verdosos, suaves notas a fruta blanca y bizcocho. Finas y abundantes burbujas. Notas de caramelo, miel y piña fresca en boca, buen volumen y excelente acidez que regala frescor. Final largo que anhela beber con ostras.

