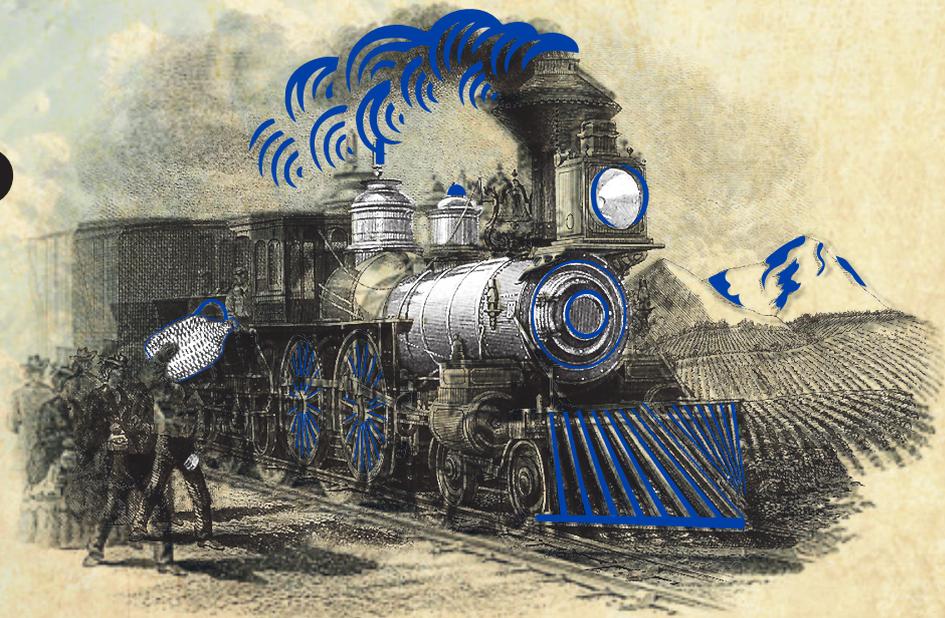


EXPRESO BODEGUERO CHAMPENOISE



FICHA TECNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VINO BASE

Elaborado con uvas especialmente seleccionadas de las variedades 50% Pinot Noir y 50% Chardonnay

ORIGEN

Luján de Cuyo / Mendoza.

MÉTODO

Champenoise.

MADURACIÓN

16 meses.

CATEGORÍA

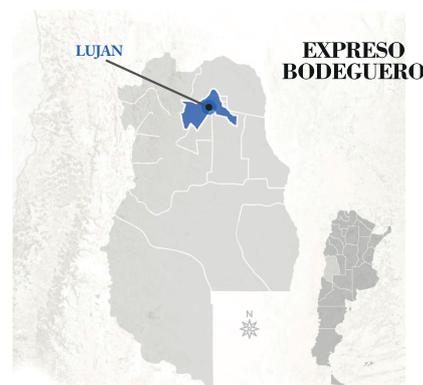
Extra Brut

TEMPERATURA IDEAL

Entre 4° y 6°.



TERROIR: LUJAN - MENDOZA



[CLICK AQUI PARA VER FOTOS DE FINCA](#)

NOTA DE PROVA

ASPECTO: tiene un color amarillo dorado con suaves reflejos salmón y es muy brillante. Las burbujas son delicadas y pequeñas, de intensidad media pero con gran persistencia a lo largo del tiempo, terminando en una delicada corona de espuma

PALADAR: Tiene una entrada delicada en boca, donde el Pinot aporta cuerpo y estructura al espumoso, combinándose con la fruta y la frescura del Chardonnay. Una pequeña cantidad de azúcares en equilibrio con una buena acidez hace que el producto sea transparente, mostrando las virtudes de sus componentes. De gran persistencia, completo y agradable.

NARIZ: Presenta buena intensidad y delicadeza, gran presencia de frutos secos, como nueces y almendras, completando su riqueza con el aroma a levadura y algo de coco, producto de su maduración sobre las lías.

COMERCIALIZA Y DISTRIBUYE

