

TÜE
vinos de la tierra

ESPUMANTE *Extra Brut*

COMPOSICIÓN
Varietal: 60 % Chardonnay, 40 % Saint Jeannett, de Barracas, Maipú.
Método: Charmat.
Fermentación en tanques.
Clasificación: Extra Brut.
Temperaturas de consumo: 5-7°C
Azúcar Residual: 7,5 gr/L
Maduración de las uvas: Primera quincena de febrero
Cosecha: Manual en Bins
Rendimiento: 8.000 kg/Ha

NOTA DE CATA
Amarillo con reflejos verdosos, aromas a frutos cítricos con notas de durazno.
Notas de levadura con persistente perlage.
En boca presencia de frutas como la manzana verde y el mango. Ideal para acompañar carnes blancas y mariscos.

TIEMPO DE GUARDA
2 a 3 años.

Alejandro Rojas Tinelli