

**VARIEDAD:** Rosado Dulce (50% Chardonnay, 40% Chenin, 10% Bonarda).

**ORIGEN:** Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

**ALCOHOL:** 11.5% v/v

**AZÚCAR:** 55 g/l

**VIÑEDOS:** Implantados en 1994, conducidos en espaldero altos regados por surcos. Es una zona con buena amplitud térmica y una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.

**PROCESO DE ELABORACIÓN:** La uva es cosechada al lograr las condiciones óptimas de azúcar y acidez para obtener un vino base. Este vino base obtenido, es enviado a tanques de acero inoxidable para realizar la elaboración del espumante bajo método Charmat. Se agrega azúcar y levaduras para la segunda fermentación, la cual dura aproximadamente 25 días.

**COLOR:** Rosado atractivo, brillante y sugestivo.

**AROMA:** Frutos rojos y duraznos.

**BOCA:** Muy buen volumen y destacadas notas frutales.

**PERLAGE:** Encantador, vivaz y persistente.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 5° C a 8° C.

