

FIN DEL MUNDO

EXTRA BRUT



“Aromas a flores blancas y cítricos, con delicadas notas a pan tostado”

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 12,3 % Vol.
Acidez total: 8,50 g/l
Azúcar: 8 g/l
Ph: 3,20

VINIFICACIÓN

Vino base elaborado con 80% de Pinot Noir y 20% de Chardonnay.

NOTAS DE CATA

Brillante, con destellos cobrizos. Presenta finas burbujas que se reflejan en una corona persistente. Aromas a flores blancas y cítricos, con delicadas notas a pan tostado.
En boca es refrescante y su acidez representa la tipicidad de los espumantes patagónicos.

POTENCIAL DE GUARDA

De 2 a 4 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

2° C – 5° C

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com