

ESPUMOSO

DEL FIN DEL MUNDO

BRUT NATURE



"Aroma intenso, complejo, recuerdos a pan tostado y frutos secos, confites y delicadas notas a frutos rojos".

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 12,4 % vol.

pH: 3,20

Acidez total: 7 g/l

Azúcar: 4 g/l

VINIFICACIÓN

Vino base elaborado con 100% de Pinot Noir.

Toma de espuma realizada por Método Tradicional.

Conservación sobre levaduras durante 36 meses bajo temperatura controlada a 14° C.

Conservación con corcho: 6 meses.

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo dorado. Brillante. Burbuja fina y abundante. Corona blanca y persistente.

Aromas: Intenso, complejo, recuerdos a pan tostado y frutos secos, y delicadas notas a frutas confitadas.

Gusto: Entrada amable, cremoso, suave, pequeñas burbujas resaltan las notas tostadas. Largo final de boca, con notas minerales y equilibrada acidez.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 4 y 6 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6° 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