



MALPENSADO CHAMPENOISE PINOT GRIGIO

Variedad Pinot Grigio 85% Chardonnay 15%

Origen La Consulta San Carlos, Mendoza

Enóloga Constanza Gaitieri

Azúcar 7 g/L - EXTRA BRUT

Alcohol 12 %v/v

Toma de Espuma Assemblage de vinos base. Fermentación en botella, estancia sobre lías 6 meses (método Champenoise o Tradicional), con temperaturas medias de 15°C.

Notas de Degustación Color amarillo con reflejos dorados

Espuma: Burbujas pequeñas a medianas, finas y abundantes logrando un perlage ideal. Aromas: Maracuyá, Pomelo, Almendras, y flores blancas. Boca: Intenso, fresco y equilibrada acidez.

MALPENSADO
SPARKLING WINES
