

COLOSSAL

CHAMPENOISE



VARIEDAD

100% Pinot Noir

COSECHA Y REGIÓN

Luján de Cuyo - Mendoza

ELABORACIÓN

Método tradicional, con 48 meses de segunda fermentación en botellas. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica de 30% del vino en barricas de roble francés tostado bajo por 12 meses.

NOTAS DE CATA

De color salmón pálido, de pequeñas burbujas, gran acidez y elegancia. Una combinación perfecta para los amantes de los nature.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....