

INDOMABLE

ESPUMANTE ROSÉ DE MALBEC



VARIEDAD

100% Malbec

REGIÓN

Finca El Peral

MÉTODO

Champenoise

ELABORACIÓN

Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Segunda fermentación en botella durante 36 meses.

NOTAS DE CATA

Su color es salmón, muy pálido, elegante y sutil. Aromas ligeros de levadura fresca confitada, piel de cítricos y galleta. De acidez muy equilibrada, fresco y ligero sobre el final. Finas y elegantes burbujas acompañan su persistente perfume que cautiva hasta la última copa.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....