



NOTAS DE CATA

Presenta tonalidades asalmonadas, burbujas pequeñas y persistentes que hablan del cuidado de su elaboración. De nariz cautivante por su perfecta combinación entre los aromas a levaduras, pan tostado, frutas confitadas y flores blancas. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez.

CHÉRIE

CHÉRIE

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
ALTURA DEL VIÑEDO
VARIEDAD

Valle de Uco, Mendoza.
1.050 mts. sobre el nivel del mar.
100% Pinot Noir, cepa que se expresa de excelente forma en las frescas regiones mendocinas, donde debido a la amplitud térmica y las características del terruño, conserva intacta su acidez primaria, primordial para un espumante complejo y de aromas intensos.

VINIFICACIÓN

Blanc de Noir, es decir una uva tinta vinificada como blanca. Los hollejos de la uva tienen un leve contacto con el mosto, obteniendo la delicada coloración asalmonada.

MÉTODO DE ELABORACIÓN
TEMPERATURA DE SERVICIO
RECOMENDAMOS BEBERLO CON

Charmat.
6°C - 8°C.
Aperitivos, carnes blancas, mariscos, pescados y postres.
Conservar hasta 2 años en lugar fresco, oscura, y sin vibraciones.

ALC. VOL. 12,3 %
AZ Vol. 8 g/l
AC 6,15 g/l
PH 3,05

ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

