

LÁGRIMAS DE ZURDO

SPARKLING BRUT NATURE

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

ARGENTINA

2023

COMPOSICIÓN: 80%Chardonnay, 20% Chenin

ALCOHOL: 12,2% v/v

PH/ACIDEZ: 3,18/5,32 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/l

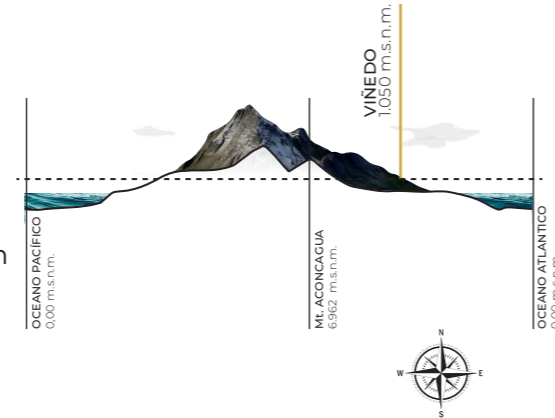
COSECHA: Primeros días de Marzo

ROBLE: SIN INFLUENCIA DE ROBLE.

GUARDA: 10 AÑOS.

TERROIR

Luján de Cuyo, zona con muy buena amplitud térmica, posee un clima árido, suelos aluvionales, regado con agua pura de la cordillera. Altura 1050 msnm.




COLOR
AMARILLO
DORADO CON
DESTELLO DE COLOR
ÁMBAR



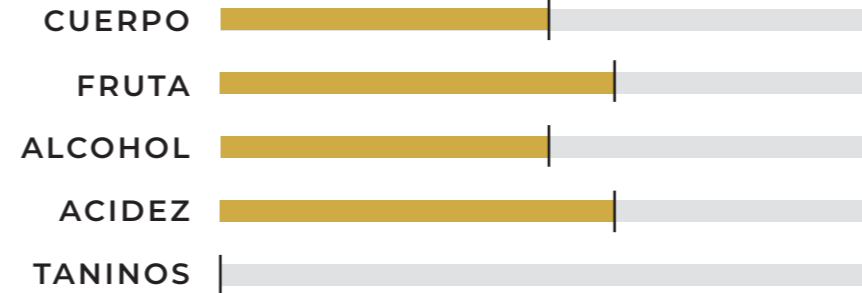
7/10°C



CHARDONNAY



CHENIN



DESCRIPCIÓN

Amarillo dorado con algunos destellos de color ámbar. Aromas complejos con notas a caramelo, miel, almendras, levadura y pan tostado que se integran en equilibrio con la fruta blanca y amarilla. La combinación de cremosidad y de frescura se encuentran en un balance ideal.

AROMAS



CARAMELO



MIEL



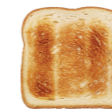
ALMENDRAS



LEVADURA



FRUTAS
AMARILLAS



PAN
TOSTADO



FRUTAS
BLANCAS

