

CUATRO FINCAS SALVADOR PATTI

CHARDONNAY - CHENIN

Varietal: 85% Chenin Blanc - 15% Chardonnay

VINHEDO:

Zona Leste, Rivadavia. Mendoza. Pisos duros, com rega tradicional. Vinhas com 15 anos.

MÉTODO DE PREPARAÇÃO:

Vinho espumante de fermentação natural obtido pelo método Charmat.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Recomenda-se servir entre 5 - 7 oC.

DEGUSTAÇÃO:

Uma cor amarela suave de tonalidades esverdeadas, com perlagem fina e persistente.

O aroma é totalmente realçado por frutas frescas, como o pêssego branco.

O sabor é percebido equilibrado no corpo e estrutura, com uma acidez que destaca o frescor e juventude.

Álcool: 12,50% v / v Açúcar: 11,00 g / l Acidez total: 6,60 g / l

