



CARMEN

SINCE 1850

Gran Cuvée

Frida Kahlo®

BRUT

VARIEDAD

100% Chardonnay

VALLE

Casablanca

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color

Nuestro Espumante Brut presenta un color amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos. Tiene pequeñas y elegantes burbujas que forman un delicado borde que permanece en la copa durante mucho tiempo. Las burbujas suben muy suavemente dentro del vaso.

Aroma

En nariz aparecen frutas tropicales y ligeras notas cítricas mezcladas con elegantes aromas a pan y bizcocho.

Sabor

En boca destacan las frutas tropicales como la piña y el plátano maduro. Perfecto equilibrio entre dulzura y acidez que proporciona una agradable sensación en el paladar.

VINIFICACIÓN

Método CHARMAT

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 11,8 %v/v

pH: 3.36

Acidez Total: 4.79 g/l.

Azúcar Residual: 8 g/l.

TEMPERATURA IDEAL

Servir muy frío, entre 6-8°C.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal como aperitivo o junto a pescados, mariscos y ensaladas frescas