



# CARMEN

SINCE 1850

## Gran Cuvée

Frida Kahlo®

### EXTRA BRUT

#### **VARIEDAD**

85% Chardonnay – 15% Pinot Noir.

#### **VALLE**

Casablanca

#### **COMENTARIOS DEL ENÓLOGO**

##### **Color**

Nuestro Espumante Extra Brut tiene un color amarillo brillante con reflejos verdosos. Pequeñas y elegantes burbujas permanecen en la copa durante mucho tiempo, las cuales suben muy suavemente dentro del vaso.

##### **Aroma**

En nariz es complejo y elegante. Aparecen notas a pasas y algunas frutas tropicales como plátano y melocotón.

##### **Sabor**

En boca es vibrante, con una acidez punzante y fresca. Tiene un perfecto equilibrio, con una larga persistencia.

#### **VINIFICACIÓN**

Método CHARMAT

#### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol: 12,1 %v/v

pH: 3.15

Acidez Total: 5.22 g/l.

Azúcar Residual: 5 g/l.

#### **TEMPERATURA IDEAL**

Servir muy frío, entre 6-8°C

#### **MARIDAJE SUGERIDO**

Ideal como aperitivo o junto a mariscos fuertes, como ostras.