



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.