CARMEN

SINCE 1850

CARMEN EXTRA BRUT

VARIEDAD
65% Pinot Noir –35% Chardonnay

VALLE
Casablanca

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color:
De cautivante color dorado y finas burbujas.

Aroma:
Destaca por aromas a frutales, cítricos y florales, como el jazmín.

Sabor:
Es seco y suave. De amplio final. Flores de sauco, acacia, tamarisco, frutas tropicales.

TEMPERATURA DE SERVICIO
Entre 6° y 8° C.

VINIFICACIÓN
Método : CHARMAT

DETALLES TÉCNICOS
Acidez Total : 6.04
Azúcar Residual : 6.00 g/l.
Potencial de Envejecimiento : 3 Años.

VINOS Y COMIDA
Aperitivo con mariscos crudos, patés livianos, pescados y mariscos.