



# CARMEN

SINCE 1850

## Frida Kahls®

**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.

COLOR  
AMARILLO



LIGEROS  
REFLEJOS  
VERDOSOS

#### 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.



#### TEMPERATURA IDEAL

Servir muy frío,  
entre 6-8°C.

#### MARIDAJE SUGERIDO

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

#### VINIFICACIÓN

Método CHARMAT

#### DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 11,8 %v/v  
pH: 3.36

Acidez Total: 4.79 g/l.  
Azúcar Residual: 8 g/l.

