

ROSELL BOHER ENCARNACIÓN

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL
80% Chardonnay y 20% Pinot Noir.

APELACIÓN GEOGRÁFICA
Finca Los Árboles, a 1200 MSNM.
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

MÉTODO
Tradicional o Champenoise.

PROCESO
Tiempo sobre borras finas de al menos 24 meses.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol 13% vol.
Azúcar 7 g/l.
Acidez total 7.10 g/l.

TEMPERATURA DE SERVICIO
6°C a 8°C.

NOTAS DE CATA

VISTA
Presenta un color amarillo - verdoso con reflejos dorados.

NARIZ
Encontramos aromas desde frutos secos (avellanas - almendras),
frutas de pepita (membrillos - manzanas - peras) y notas cítricas y
tostadas propias de su evolución sobre borras finas.

BOCA
Buena acidez e intenso en boca, donde encontramos sabores propios
de la variedad predominante. A ello se le suma la estructura aportada
por el Pinot Noir y el largo período en contacto sobre borras finas.
Obteniendo así un producto de alta complejidad.

