

ROSELL BOHER ROSÉ

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

100% Pinot Noir de la Finca Los Árboles en Tunuyán, a 1250 MSNM. Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Este espumante se desarrolló bajo el Método Tradicional o Champenoise, respetando un tiempo mínimo sobre borras de 30 meses. Categoría: Brut.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C a 8°C.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,5 v/v.

PRESENTACIÓN

Caja x 6 unidades (CHA-110)

Caja x 4 unidades con estuche (CHA-106)

NOTAS DE CATA

VISTA

Presenta un color rojo suave con tonos rubí, brillante, espuma persistente y burbujas pequeñas.

NARIZ

Intensos aromas frutales como cerezas, frambuesas, cítricos, ananá, coco y algo de pan tostado y levadura.

BOCA

Buen cuerpo, fresco con buena acidez, largo y equilibrado. Espuma suave y delicada. Están presentes las frutas rojas y los cítricos.

