LAMUCHI

BODEGA DE FAMILIA

ESI 2011

7 Cuchillos

EXTRA BRUT ROSE

VARIEDAD

60% Malbec
40% Chenin Blanc

VIÑEDOS

Agrelo, Lujan de Cuyo
Mendoza.

SERVICIO

9°–11°C

METODO DE ELABORACION

Charmat

NOTAS DE CATA

Color y reflejos de “piel de cebolla” resaltan la fineza de sus burbujas. Aromático, sutil y elegante. La textura de sus burbujas, la frescura y fina acidez, logran generar una deliciosa sensación en toda la boca.

MARIDAJE

Momentos y comidas hacen que las combinaciones sean casi infinitas para disfrutar. Momentos de aperitivos, atardeceres calurosos, entradas, postres y largas sobremesas.

TEMPERATURA

Sugerimos beberlo fresco entre 9°C y 11°C.

D.P.T

www.lamuchi.com +54 9 261 5 38-4070 @lamuchiwines deborah.diaz@lamuchi.com.ar