

**LA ELECCIÓN PERFECTA
PARA LOS MOMENTOS
TRASCENDENTES
DE LA VIDA.**

UMANTE 5
Brut Nature

Brut Nature

FICHA TÉCNICA (el comienzo)

UMANTE 5

Brut Nature

Vino espumoso Brut Nature

Es un espumante con gran elegancia y complejidad que permite disfrutarlo solo como aperitivo o acompañando una comida de varios pasos. Sus burbujas son muy finas y cremosas. En el aroma sobresalen notas a frutos secos y también diferentes especias. Se destacan sutiles notas a pan tostado y levaduras. Esta complejidad se logra con el largo contacto con las lías, que además aportan una suave sensación de cremosidad en el paladar.

Variedad: Chardonnay 20 % y 80 % Pinot Noir

Partida limitada de micro elaboraciones

Método: Champenoise o Tradicional

Tiempo en contacto con las lías en botellas: 12 meses

Origen de la uva: Gualtallary (Pinot Noir) Perdriel (Chardonnay)

Datos analíticos:

11,7 %	7,3 g/L	6,2 g/L	3,2	0,40	25,2 g/L
Alcohol	Azúcar	Ac. Total	PH	Volátil	Extracto

