



JASMINE MONET

ORGANIC VINEYARD

BLACK EXTRA BRUT

COMBINA OPULENCIA, FRESCURA, INTENSIDAD Y SUAVIDAD. ES LA PERFECTA UNIÓN ENTRE LA ARMONIOSA ELEGANCIA DEL PINOT NOIR Y LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA DEL CHARDONNAY.



ORIGEN:

Valle de Uco, Mendoza, República Argentina.



VARIETAL:

Pinot Noir 15%
Chardonnay 85%.



VIÑEDOS / ALTITUD:

CHARDONNAY / PINOT NOIR
Viñedos Gualtallary,
Tupungato, Valle de Uco.
1.200 msnm.



PRODUCCIÓN:

80/100 qq/ha.



MÉTODO:

Natural Tradicional
con seguimiento de
estrictas normas internas
de calidad.



Alc.: 12 %.

Az.: 8 g/l.



TEMPERATURA DE

SERVICIO:

Entre 4° y 6°.



EMBALAJE:

Caja X 6 BOTELLAS x 750 ml.

Caja X 6 BOTELLAS C/ESTUCHE x 750 ml.

Caja GIFT SET 1 BOT x 750 ml. + 1 FRAPERERA + 2 COPAS

PESO POR CAJA

10,4 Kg.

10,7 Kg.

2,7 Kg.

CAJAS POR PALLET

115 23 base x 5 filas

100 20 base x 5 filas

100 20 base x 5 filas

PESO POR PALLET

1.196 kg.

1.070 Kg.

270 Kg.

NOTAS DE CATA



VISTA:

Color amarillo pálido con suaves tonos verdosos. Burbujas abundantes y delicadas, forman una intensa y perdurable corona.



NARIZ:

Aromas a manzana verdes, frutas cítricas se acomplexan con los aromas de levadura y coco.



BOCA:

Suave entrada, la espuma no agrede al paladar. Acidez natural equilibrada con su contenido de azúcar residual. Se repite en boca lo percibido en nariz.

Para garantizar la calidad y naturalidad de nuestros productos aconsejamos conservar en lugares frescos, oscuros y sin vibración.

JASMINE MONET ES LA MANIFESTACIÓN PLENA DE LA FILOSOFÍA SOBRE EL CUIDADO DE LA NATURALEZA Y MEDIO AMBIENTE.

ÉTICAMENTE ELABORADO

CERTIFICADO ORGÁNICO POR:

