



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:

	PESO POR CAJA	CAJAS POR PALLET	PESO POR PALLET
Caja X 6 BOTELLAS x 750 ml.	10,4 Kg.	115 23 base x 5 filas	1.196 kg.
Caja X 6 BOTELLAS C/ESTUCHE x 750 ml.	10,7 Kg.	100 20 base x 5 filas	1.070 Kg.
Caja GIFT SET 1 BOT x 750 ml. + 1 FRAPERERA + 2 COPAS	2,7 Kg.	105 21 base x 5 filas	283,5 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:

