



JASMINE MONET

ORGANIC VINEYARD

PINK ROSÉ

Elegancia y seducción en su máxima expresión, finas burbujas, delicado cuerpo y aromas a frutas definen un estilo único y elegante.



ORIGEN:

Valle de Uco, Mendoza,
República Argentina.



VARIETAL:

Pinot Noir 35%
Chardonnay 65%.



VIÑEDOS / ALTITUD:

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



PRODUCCIÓN:

60/100 qq/ha.



MÉTODO:

Natural Tradicional
con seguimiento de
estrictas normas internas
de calidad.



Alc.: 12.5 %.

Az.: 22 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:

Suave color rosado, con elegante y persistente perlage, forman un rosario de burbujas que finalizan en la corona.



NARIZ:

Aromático y complejo. Presencia de durazno blanco, frutos rojos y almendras.



BOCA:

En boca aparece una delicada presencia de frutas, muy buena estructura aportada por el Pinot Noir, lo hacen un espumante completo, elegante y persistente.

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:

