



JASMINE MONET

ORGANIC VINEYARD

WHITE

LIMITED

BLANC DE
BLANCS

EDICIÓN LIMITADA PARA CELEBRACIONES BOUTIQUE.
COMBINA OPULENCIA Y FRESCURA CON LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA DEL CHARDONNAY.



ORIGEN:

Valle de Uco, Mendoza,
República Argentina.



VARIETAL:

Chardonnay 100%.



VIÑEDOS / ALTITUD:

CHARDONNAY
Viñedos Gualtallary,
Tupungato, Valle de Uco.
1.200 msnm.



PRODUCCIÓN:

60/100 qq/ha.



MÉTODO:

Natural Manual Charmat
largo con seguimiento de
estrictas normas internas
de calidad.



Alc.: 12.2 %.

Az.: 12 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 brillante con suaves tonos verdosos. Espuma persistente, burbujas delicadas y finas.



NARIZ:

Aromas de miel, pan tostado, suaves frutos tropicales y de carozo como durazno.



BOCA:

Suave en boca, acidez equilibrada, elegancia y persistencia de notas de fruta como manzana verde.
Buena frescura y complejidad.

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:

