

TRUMPETER

ESPUMANTE BRUT NATURE



Varietal 30% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 30% Semillón.

Crianza 12 meses, en contacto con las lías

Enólogo Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda 4 años

Notas de Cata

De un delicado color dorado ámbar con reflejos verdosos, presenta finas y persistentes burbujas en la copa. Sus aromas revelan una elegante complejidad, destacando notas frutadas que se combinan con otras de pan recién horneado reflejo de su contacto con las lías. En boca integra los sabores frutales con una textura vibrante que culmina en un final limpio y fresco.

Sugerencias de acompañamiento

Aperitivos, patés, frutos secos, ostras, caviar, capaccio de salmón, trucha rellena de frutos de mar.



Altura del viñedo 1.400 m.s.n.m



Crianza 12 meses



Cantidad de botellas 15.000 botellas



RUTINI