

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETALES

Pinot Noir - Chardonnay

TIPO

Extra Brut

COSECHA

2025

FORMA DE COSECHA

Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos

VIÑEDO

La Consulta – Valle de Uco – Mendoza -
Argentina – 1.034m/snm

PROCESO DE ELABORACIÓN

Método Charmat corto

ALCOHOL

13%

Color dorado pálido con reflejos asalmonados,
presenta burbujas finas, elegantes y persistentes.

En nariz se destacan aromas primarios de frutas
blancas, acompañados por delicados matices florales.

NOTAS DE CATA

En boca, la entrada ofrece un leve recuerdo de frutas
rojas frescas que se fusionan con sutiles notas de
levadura y pan tostado propias de la segunda
fermentación.

De cuerpo medio y final armónico, su integración
sensorial es precisa y bien definida.

Perfecto para disfrutar con sushi, mariscos y pescados
suaves, donde su frescura y elegancia realzan cada
bocado. También combina muy bien con carnes
blancas, ensaladas frescas y platos ligeros, pero brilla
especialmente al final: combina de manera deliciosa
con postres a base de frutas rojas, pavlovas, tartaletas
y sorbetes. También armoniza muy bien con quesos
suaves de postre, como brie joven, camembert o
quesos de cabra cremosos.

Un espumante fresco y elegante, que se adapta a
múltiples momentos y estilos de cocina, demostrando
una versatilidad excepcional.

SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 6°C y 8°C



Extra Brut

