

ESPUMANTE LOIS

LOIS espumante responde a un estilo fresco, joven, complejo. En boca es suave, con una acidez que se hace notar. Burbuja pequeña, elegante y persistente.



100% Malbec - Espumante



Los Árboles, Valle de Uco. Provincia de Mendoza, Argentina.



Cosechado a mano en pequeñas cajas plásticas de 18 kg. 6 hr de maceración con sus pieles. Realizado usando el tradicional método Charmat.



Espumante totalmente satisfactorio, combinando un estilo complejo con la frescura de cerezas explotando en las pequeñas burbujas. Una gentil acidez.



Ideal para maridar una ensalada de palta y langostinos.



Temperatura de servicio de este espumante es entre 8° y 10° C, Potencial de guarda 3 años. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones



ESPUMANTE LOIS

LOIS espumante responde a un estilo fresco, joven, complejo. En boca es suave, con una acidez que se hace notar. Burbuja pequeña, elegante y persistente.



Chardonnay y Viognier - Espumante



Los Árboles, Valle de Uco. Provincia de Mendoza, Argentina.



Cosechado a mano en pequeñas cajas plásticas de 18 kg. 6 hr de maceración con sus pieles. Realizado usando el tradicional método Charmat.



Espumante presenta un color amarillo heno con tonalidades verdosas, se nota brillante y límpido. En nariz es un vino expresivo, resaltan notas florales y frutadas como piña, mango, manzana verde y aromas cítricos como pomelo y un toque de cardamomo.



Ideal para acompañar platos de pescado o conejo como tartare de atún.



Temperatura de servicio de este espumante es entre 8° y 10° C, Potencial de guarda 3 años.



ESPUMANTE LOIS

LOIS espumante responde a un estilo fresco, joven, complejo. En boca es suave, con una acidez que se hace notar. Burbuja pequeña, elegante y persistente.



Dulce Natural - Espumante



Los Árboles, Uco Valley, Mendoza, Argentina.



Cosechado a mano en pequeñas cajas plásticas de 18 kg. Realizado usando el tradicional método Charmat.



Espumante que recuerda a flores blancas, pera, manzana verde acompañado con tonos de miel y un leve dejo a frutas como el durazno. En boca es suave, con una acidez que se hace notar.



Temperatura de servicio de este espumante es entre 8° y 10° C, Potencial de guarda 3 años. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones.

