



## **A LA PAR – EDICION ESPECIAL**

### **BRUT NATURE**

**VARIEDADES:** Chardonnay 60 % - Pinot Noir 40 %

**ORIGEN DE LAS UVAS:** PINOT NOIR ( PATAGONIA ) / CHARDONNAY ( MENDOZA )

**METODO DE ELABORACION:** Charmat Largo

**TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS:** 6 meses

**VINTAGE:** 2020

**LICOR DE EXPEDICION:** Chardonnay 2019

**PARTIDA LIMITADA:** 600 BOTELLAS

#### **NOTAS DE CATA:**

Elegancia y sutileza de nuestro Chardonnay , estructura y persistencia de nuestro Pinot Noir , su cromaticidad y complejidad aportada por el tiempo en lías; son los descriptores que representan a nuestro espumante.

Un 2020 con excepcionales condiciones climáticas para lograr nuestras primeras botellas Vintage.

*Servicio:* Se recomienda servir entre 6 y 8 grados .

#### **INFORMACION ANALITICA:**

ALCOHOL: 12,8 %V/V

AZUCAR: 7 gr/l

ACIDEZ TOTAL: 6,2 gr/l

pH: 3,22