



ANDES  
GROWERS

# ALACRAN

*Gran Alacran*  
CHAMPENOISE



## VINO BASE

---

Elaborado con uvas especialmente seleccionadas de las variedades: 50% Pinot Noir y 50% Chardonnay.

## PROCEDENCIA

---

Luján de Cuyo / Mendoza.

## MÉTODO

---

Champenoise.

## MADURACIÓN

---

16 meses.

## CATEGORÍA

---

Brut Nature.

## NOTAS DE CATA

---

**VISTA:** Presenta un color amarillo oro con un suave reflejo salmón y muy brillante. Las burbujas son delicadas y pequeñas, de intensidad media pero con gran persistencia en el empuje, terminando su recorrido en una delicada corona de espuma.

**NARIZ:** Presenta una buena intensidad y delicadeza, gran presencia de frutos secos, como nueces y almendras, completando su riqueza con aromas a levaduras y algo de coco, producto de su maduración sobre la lías.

**BOCA:** Tiene una entrada delicada, el Pinot aporta cuerpo y estructura al espumoso, que se combina con la fruta y la frescura de Chardonnay. Una pequeña cantidad de azúcares en equilibrio con una buena acidez, hace un producto transparente, mostrando las virtudes de sus componentes. De gran persistencia, completo y placentero.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

---

Entre 4° y 6°