



SMAAKOMSCHRIJVING

Een jonge mousserende wijn. In de neus biedt het de levendige aroma's van citroenfruit. In de mond, de mousse van zijn fijne bubbels en een aangename evenwichtige afdronk.

VINIFICATIE

Druiven worden geoogst wanneer ze de optimale suiker en zuurgraad hebben om de basiswijn te krijgen voor de mousserende wijn. In de wijnmakerij wordt de most gescheiden en gefermenteerd bij 15 - 16 °C totdat er geen spoor van suiker meer is. Deze wijn wordt bewaard in roestvrijstalen tanks om de mousserende wijn te laten produceren volgens de Charmat-methode. Suiker en gist worden toegevoegd voor de tweede gisting, die ongeveer 25 dagen duurt. Na gisting, wordt de expeditielikeur toegevoegd, gecentrifugeerd en vervolgens gefilterd. Klaar om te bottelen bij 0 °C voor de perfecte mousserende wijn.

AANVULLENDE INFORMATIE

Land: Argentinië
Gebied: Valle Mendoza
Kleur: Wit
Categorie: Mousserend
Smaakwijzer: Aromatisch