

MÉTODO EN BOTELLA®

# BRESSIA

*Royale*



Presenta exitantes y delicadas burbujas que denotan una corona fina y persistente, propia de su cuidada fermentación en botella bajo atmósfera controlada. De atractivo color dorado con notas verdosas e iluminadas por las burbujas, aroma elegante y frutal que insinúa un delicado y armonioso cuerpo.

Variedad	Chardonnay y Pinot Noir
Origen	Tupungato, Mendoza
Altitud	1.100 msnm
Conducción	espaldera alta
Densidad	5.500 plantas por ha.
Fermentación en botella	12 meses

## NOTAS DE CATA

---

Vista	Tono dorado de mediana intensidad. Burbujas finísimas.
Nariz	delicadas notas de frutos tropicales y cítricos de buena intensidad y con marcada presencia de pan tostado y coco.
Boca	espléndida, fresco, elegante y tradicional a la vez. Su paso es armónico, estructurado y de final largo y sin aristas.

## DATOS ANALITICOS

---

Alcohol	13,1 % V/V
Extracto seco	26,30 g/l
Azúcar residual	5,00 g/l



BRESSIA

CASA DE VINOS