



# Cabal

## *Espumante Dulce Natural Rosé*

A la vista es un espumante rosa muy atractivo, brillante y con muy finas burbujas. A la nariz es complejo, se combinan aromas de frutos rojos, membrillos y flores. En boca es dulce, frutal, de buena acidez y buen volumen.

Maridaje: Todo tipo de comida, Aperitivos y postres

Temperatura de servido: 6° - 8° C

---

Blend: 90% Chardonay - 10% Malbec

Origen de las Uvas: El Cepillo, 1150 msnm., Valle de Uco, Mendoza.

Método de Elaboración: Charmat



San Carlos Sud