



Cabal

Champaña Extra Brut

A la vista presenta color amarillo pálido, brillante, burbujas finas y persistentes, a la nariz aparece agradables notas frutales cítricas, manzana, en boca es agradable, equilibrado.

Maridaje: Aperitivos y postres

Temperatura de servicio: 6° - 8° C

Blend: 100% Chardonnay

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

Método de Elaboración: Charmat



San Carlos Sud