



Confidente fiel e confiável. Fiança de intimidade. Revelação secreta. Notícia reservada”



CONFIDENCIAL ESPUMANTE BRUT NATURE

- Origem: Sudeste do rio Mendoza, Ugarteche (Chardonnay) e Valle de Uco (Pinot Noir).
- Variedade: Chardonnay 90% e Pinot Noir 10%.

- Açúcar Residual: 6 gr/l.
- Acidez: 3 g/l.
- Teor alcoólico: 11.9%.
- Amadurecimento: fermentação alcoólica em cubas de aço inoxidável sob temperaturas baixas (14°C), com repouso de três meses sobre borras.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

- **Cor:** Amarelo dourado com uma espuma fina e persistente.
- **Aroma:** Perfume delicado e intenso. Destacam-se notas frescas de pêra, maçã e frutos cítricos combinados com pão torrado.
- **Sabor:** Apresenta-se equilibrado e agradável.

Recomendamos consumir o espumante a uma temperatura entre 6° e 8° C.



@Aristideswines



Bodega Aristides



@Aristideswines

ARISTIDESWINES.COM.AR