"Confidente, fiel, seguro de confianza. Fianza de intimidad. Revelación secreta. Noticia reservada."

CONFIDENCIAL ESPUMANTE BRUT NATURE

- Origen: Sureste del Río Mendoza, Ugarteche (Chardonnay) y Valle de Uco (Pinot Noir).
- Variedad: Chardonnay 90% y Pinot Noir 10%.

- Azúcar Residual: 6 gr/l.
- Acidez: 3 g/l.
- Graduación alcohólica: 11.9%.
- Crianza: Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (14°C) en reposo sobre borras de tres meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

- **Vista:** De color amarillo dorado, con una espuma fina y persistente.
- **Nariz:** El perfume es delicado e intenso. Se destacan notas frescas a pera, manzana y frutos cítricos combinados con pan tostado.
- **Boca:** Se presenta equilibrado y agradable.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 6° y 8° C.