

<https://www.espaciovino.com.ar/vinos-ficha/Agrestis-NG-Nature>



AGRESTIS NAT NATURE

FICHA TÉCNICA

Su color es amarillo intenso, con reflejos verdosos, de fino y constante perlaje.

El aroma recuerda frutas como la banana, a la boca se presenta equilibrado, suave con un final seco característico de los champagne nature.



CATEGORÍA Vinos
PRODUCTOR Agrestis
TIPO Espumante
VARIEDAD
 Nature
CORTE
 80% Chardonnay | 20% Pinot
 Noir

ALCOHOL
 13,5%
LUGAR DE ELABORACIÓN
 Alto Valle del Río Negro,
 Patagonia. Provincia de Río
 Negro.
ALTURA (S.N.M.) 190
CRIANZA / BARRICADO

Estiba sobre borras 1 año.
PRECIO DE LISTA
 \$298,00
TEMPERATURA DE SERVICIO
 6° C

ELABORACIÓN

Cosecha: Manual en cajas plásticas de 15 kg. en horas de la mañana - Rendimiento 85 qq/ha.
 Fermentación: Tradicional reductiva en vasijas revestidas con epoxi a 18° C. Levaduras:
 Levaduras indígenas.

ENÓLOGO

Marcelo Miras

PAÍS

Argentina

Safrá. Almoço em 05/08/18, Chácara Colombo.