



ESPUMANTE  
**LOIS**

**LOIS espumante responde a un estilo fresco, joven, complejo. En boca es suave, con una acidez que se hace notar. Burbuja pequeña, elegante y persistente.**



100% Malbec - Espumante



Los Árboles, Valle de Uco. Provincia de Mendoza, Argentina.



Cosechado a mano en pequeñas cajas plásticas de 18 kg. 6 hr de maceración con sus pieles. Realizado usando el tradicional método Charmat.



Espumante totalmente satisfactorio, combinando un estilo complejo con la frescura de cerezas explotando en las pequeñas burbujas. Una gentil acidez.



Ideal para maridar una ensalada de palta y langostinos.



Temperatura de servicio de este espumante es entre 8° y 10° C, Potencial de guarda 3 años. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones

