



# 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.**



Chardonnay y Viognier - 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 presenta un color amarillo heno con tonalidades verdosas, se nota brillante y límpido. En nariz es un vino expresivo, resaltan notas florales y frutadas como piña, mango, manzana verde y aromas cítricos como pomelo y un toque de cardamomo.



Ideal para acompañar platos de pescado o conejo como tartare de atún.



Temperatura de servicio de este espumante es entre 8° y 10° C, Potencial de guarda 3 años.