



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.



Dulce Natural - Espumante



Los Árboles, Uco Valley, Mendoza, Argentina.



Cosechado a mano en pequeñas cajas plásticas de 18 kg. Realizado usando el tradicional método Charmat.



Espumante que recuerda a flores blancas, pera, manzana verde acompañado con tonos de miel y un leve dejo a frutas como el durazno. En boca es suave, con una acidez que se hace notar.



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.