

ANTONIETA

PINOT NOIR · CHARDONNAY

Sparkling Wine

FALASCO

WINES



VARIETALES:

50% PINOT NOIR – 50 % CHARDONNAY

ALCOHOL:

12,5%

SUELOS:

· Pinot Noir: Los Chacayes – Tunuyán – 1100 msnm, Suelos poco profundos, pobres en materia orgánica, de origen aluvional, franco arenosos, con gran cantidad de piedra fragmentada, algunas de ellas con depósitos calcáreos.

· Chardonnay: El Peral – Tupungato – 1200 msnm, Suelos aluvionales, poco profundos, pobres en materia orgánica, y muy permeables, abundantes guijarros en superficie y piedra bocha en profundidad.

ELABORACIÓN:

Metodo Charmat

FERMENTACIÓN:

6 meses sobre borras.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pálido con tonos dorados. A la nariz El Pinot Noir aporta aromas de frutos rojos ácidos como cerezas, grosellas y arándanos, el Chardonnay a su vez aporta notas cítricas frescas.

En boca se presenta fresco y con buen equilibrio dulce-ácido, la crianza prolongada sobre sus borras le otorga cremosidad agradable. De final largo y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar entradas de sabores sofisticados, aperitivos, salmón ahumado, frutos de mar y pescados frescos

www.falascowines.com |    @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS