

DOMICIANO ESTELAR

Espumante Dulce

Color amarillo pajizo con destellos brillantes y burbuja fina de buen caudal. En nariz se destacan aromas frescos de frutas blancas y tropicales, con delicadas notas herbáceas. En boca, es untuoso y elegante, con un dulzor equilibrado por su acidez. Aparecen sabores de durazno, pera y manzana verde, integrados con sutiles notas cítricas y de ruda. Final prolongado, vivaz y refrescante.



VIÑEDOS

Ubicación

San Martín, Mendoza

Suelo

Franco arenoso

Altitud

650 msnm



VINIFICACIÓN

Composición: 100% Moscatuel

Alcohol: 9%

Azúcar: 60 gr/lit

Elaboración: Método Asti- consiste en una única fermentación del mosto de uva en tanques presurizados, donde la toma de espuma se produce de forma natural durante el mismo proceso. La fermentación se interrumpe mediante enfriamiento para conservar parte de los azúcares naturales, dando como resultado un espumante de burbuja fina, perfil fresco y frutado, y baja graduación alcohólica.



¿Maridaje perfecto?

El que vos elijas. Una charla bajo las estrellas, un brindis inesperado, o una noche para vos.

