

Estuche Casa Boher Extra Brut



197.jpg



EXTRA BRUT 1x750cc

Calificación: Sin calificación

Precio

Valor \$12990

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

*Bodega: Rosell Boher

- Tipo: Espumante
- Corte: 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay.
- Variedad: Extra Brut

- Origen: Finca Los Árboles tunuyán, Valle de Uco. Mendoza, Argentina.
- Alcohol: 12,9%
- Crianza: Método Tradicional o Champenoise, respetando un tiempo mínimo sobre borras de 18 meses.
- Notas de Cata: Presenta un color amarillo pálido, con tonalidades asalmonadas, espuma persistente y burbujas delicadas muy pequeñas. Encontramos aromas a pan tostado, duraznos, cítricos, manzana, ananá, coco y ciruelas. Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. En cuanto a los sabores es coherente con lo que promete a la nariz. Se repiten los duraznos, cítricos, frutas tropicales, ciruelas y cerezas.