

Miguel Escorihuela Gascón Brut Nature



309.jpg



MEG BRUT NATURE 1x750cc

Calificación: Sin calificación

Precio

Valor \$28990

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

*Bodega: Escorihuela Gascón

- Tipo: Espumante
- Corte: 90% Chardonnay - 10% Pinot Noir
- Variedad: Brut Nature

- Origen: Chardonnay de Tupungato y Pinot Noir de Finca el Cepillo. Mendoza, Argentina.
- Alcohol: 12.2%
- Crianza: Método Tradicional o Champenoise, 12 meses en contacto con levaduras.
- Notas de Cata:
- Color: Amarillo con reflejos dorados y finas burbujas de ascenso que coronan la copa.
- Nariz: Aromáticamente expresivo y fresco con aromas frutales como lima, durazno blanco y dejes de cerezas. El método champenoise suma tonos de frutos secos, levadura, pan tostados y brioche.
- Paladar: Seco y cremoso. Ataque refrescante de buen caudal frutal y complejidad. Efervescencia crocante y vibrante que llena el paladar con textura y sabor mantecoso y de miel. Equilibrio a pesar de ser un vino intenso y expresivo, final largo y elegante. Vino espumoso para disfrutar en ocasiones muy especiales.