

## Estuche Rosell Boher Brut



198.jpg



BRUT 1x750cc

Calificación: Sin calificación

**Precio**

Valor \$34990

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

\*Bodega: Rosell Boher

- Tipo: Espumante
- Corte: 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay.
- Variedad: Brut

- Origen: Finca Los Árboles Tunuyán, Valle de Uco. Mendoza, Argentina.
- Alcohol: 12,5%
- Crianza: Método Tradicional o Champenoise, respetando un tiempo mínimo sobre borras de entre 30 y 36 meses.
- Notas de Cata: Presenta un color amarillo oro pálido, espuma persistente y burbujas muy pequeñas. Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco. Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes con lo que promete a la nariz. Hay duraznos y algo de cereza. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.