

Sensus

SENSUS DEMI SEC

GRADO: 12%

VALLE: Limarí

NOTAS DE CATA

A la vista es un producto con presencia de persistentes burbujas finas y pequeñas, es brillante de color amarillo pajizo.

En nariz es fresco, frutal con notas cítricas y minerales.

Elegante en aromas de la segunda fermentación con gran carácter.

En boca, efervescente, muy fresco, con gran equilibrio, acidez y agradable dulzor.

De gran carácter mineral propio de las uvas del bajo Limarí.

De una alta y fresca persistencia.



MÉTODO

Charmat

GUARDA

1 mes

COMPOSICIÓN DE CEPAS

100% Pedro Jimenez

AZÚCAR

23g litro

MARIDAJE

Es ideal como aperitivo o en maridaje con productos del mar como las ostras, caviar, ostiones y salmón.

TEMPERATURA

Se recomienda servirlo frío, de 6C a 9C