

# Sensus

## SENSUS EXTRA BRUT

**GRADO:** 12%

**VALLE:** Limarí

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo, brillante, con presencia de burbujas finas y pequeñas.

A la nariz, fresco, frutal con notas cítricas y minerales.

Elegante en aromas frutales y notas a pan tostado.

De gran carácter. En boca, efervescente y muy fresco, con gran equilibrio, acidez y bajo dulzor.

De gran carácter mineral, propio de las uvas de la parte baja del Valle de Limarí y notas a galletas.

De una alta y fresca persistencia.



### MÉTODO

Charmat

### GUARDA

3 meses

### COMPOSICIÓN DE CEPAS

100% Pedro Jimenez

### AZÚCAR

5g 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 9CC