

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