

Sensus

SENSUS KIR ROYAL

GRADO: 13%

VALLE: Limarí

NOTAS DE CATA

Exclusivo cóctel preparado en base a Sensus Brut, espumante desarrollado con la variedad Pedro Jimenez, mezclado con un fino licor de Cassis. Vista: Limpio con intensidad alta.

Color rojo granate con intensas burbujas ascendentes. A la nariz: Intensidad alta.

Aroma intenso a Cassis y un final mineral característico de Sensus.

En Boca: Dulce con sabor a Cassis y frutas rojas, muy equilibrado con un final agradable. Fácil de beber.



MÉTODO

Charmat

GUARDA

1 mes

COMPOSICIÓN DE CEPAS

100% Pedro Jimenez

TEMPERATURA

Se recomienda servirlo frío, de 6C a 9C