



MIL DEMONIOS



MIL DEMONIOS ESPUMANTE

Variedad

100% Pinot Noir.

Viñedos

Valle de Uco, Mendoza.

Suelo

Aluvionales, con una composición mayoritariamente de arena, limo y arcilla, sobre un subsuelo de grava y cantos rodados. Este perfil facilita el buen drenaje. Se obtienen rendimientos controlados y uvas de alta calidad.

Vinificación y crianza

60 meses de segunda fermentación en botella. La fermentación se realiza a 14°C de temperatura para realizar una carbonización lenta y de burbuja fina.

Nota de cata del enólogo

Este champenoise destaca por su acidez, fina burbuja y bouquet. Un licor de expedición a base de ron que aporta un toque sutil de dulzor y una rica gama de sabores. El Pinot Noir, como base, refuerza su potencial de guarda, haciéndolo único y excepcional para disfrutar en 7 a 10 años.