

# DILEMA *No hay tal*



Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

**Añada:** 2021

**Variedad:** Torrontés y Chardonnay

**Ubicación del viñedo:** Zona productiva este, Mendoza, Argentina.

**Antigüedad de los viñedos:** 20 años.

**Conducción del viñedo:** Parrales.

**Elaboración:** Charmat. Este espumante tiene la particularidad de tener una sola fermentación, la cual se realiza en autoclaves, y se fermenta sólo con el azúcar natural de uva.

ALCOHOL 8.5 %v/v	AZÚCAR 65g/l	ACIDEZ TOTAL 5.5 g/l
---------------------	-----------------	-------------------------

## NOTAS DE CATA:

Dilema espumante Blanco Dulce Natural fue elaborado mediante el método charmat. Se trata de un vino fresco de finas y delicadas burbujas. A la vista presenta color verde acerado con destellos dorados. Ofrece expresivas notas a frutas tropicales y cítricas que lo convierten en un vino refrescante, de acidez equilibrada y delicadamente dulce. Ideal para acompañar quesos suaves, platos especiados y postres.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 4° y 6°.



dilema\_wines

