

DILEMA

No hay tal



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

Variedad: Torrontés y Chardonnay.

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

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.

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 frutales 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

