

DILEMA *No hay tal*



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

Variedad: Blend de tintas.

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 Rosado Dulce Natural es elaborado bajo el método charmat, y se caracteriza por ser un vino delicadamente dulce y refrescantes. Sus burbujas son finas y persistentes. En nariz ofrece aromas florales y frutales que recuerdan a los aromas típicos del malbec. Todas estas particularidades lo convierten en un vino de ágil estructura que se destaca por su armonía y acidez equilibrada, que acompaña perfectamente postres cremosos y platos de mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 7° y 10°.



dilema_wines

