

DILEMA

No hay tal



Vinhos desestruturados, ideais para desfrutar a qualquer momento com todo tipo de comida.

Variedade: Corte de uvas tintas.

Vinhedo: Região Leste, Mendoza, Argentina

Vinificação: Método Charmat. Este espumante tem a particularidade de ter uma única fermentação que ocorre em autoclaves, e é fermentado apenas com açúcar de uva natural.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

O Espumante Dilema Rosé Doce Natural foi elaborado através do método charmat. É um vinho delicadamente doce e refrescante, com borbulhas finas e persistentes. No nariz apresenta aromas florais e frutados que lembram os aromas típicos do Malbec. Paladar harmonioso, com estrutura ágil e acidez equilibrada. Acompanha na perfeição mariscos e sobremesas cremosas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Entre 7° y 10°.



dilema_wines

