

CADUS

CHAMPENOISE

BRUT NATURE



VARIETAL

65% Pinot Noir, 35% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual realizada a mediados de febrero

APELACIÓN

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedos de Tupungato, a una altitud entre 1.100 y 1.300 msnm. Espaldero alto y riego por goteo. Clima semiárido.

SUELO

Suelo de textura arenosa, con algo de piedra en profundidad. Muy pobre de materia orgánica y con un excelente drenaje del agua.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Método tradicional champenoise, contacto sobre lías por 24 meses.

ALCOHOL 12,3%

ACIDEZ 5,1

PH 3,3

AZÚCAR 5,9

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color asalmonado apagado virando al ámbar. Con aromas a flores blancas combinados con las levaduras, que recuerdan al pan tostado. En boca se presenta equilibrado y fresco. Es de estilo francés, con burbujas pequeñas que demuestran su fineza y calidad.



CADUS WINES

www.caduswines.com