



Brut Reserve



FICHA TÉCNICA: Champagne con cuerpo y finura. El Brut Reserve es el champagne para cualquier ocasión.



VARIEDADES: 75 % Pinot Noir y 25% Chardonnay.



GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.



ENVEJECIMIENTO Y MADUREZ: Envejecido durante 3 años en bodega con 6 meses de degüello.



NOTA DE CATA: El Brut Reserve presenta, en la copa, un color amarillo dorado, con un vivo aroma y sabor a fruta. De paladar, fácil y agradable, sus burbujas exaltan este champagne fresco y sensual, con notas profundamente frutales. Presenta aromas tostados combinados con los de mantequilla fresca

