

BUENOS HERMANOS
Gimenez
Riili



GIMENEZ RIILI - ESPUMANTE EXTRA BRUT



VARIETAL	Chardonnay, Chenin, Pinot Noir.
AÑADA	2013
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Maipú, Mendoza, Argentina.
ALTITUD	820 msnm.
SUELO	Franco, limoso, arcilloso.
RENDIMIENTO	110 quintales por hectárea.
PRODUCCIÓN	6.000 botellas.
COSECHA	Manual.
VINIFICACIÓN	Método Charmat, 3-5 meses sobre borras.
ESTIBA EN BOTELLA	4 meses.
ALCOHOL	12,5%
ACIDEZ	6,37 g/l
AZ TOTALES G/L	9 g/l
DESCRIPCIÓN	Despliega aromas florales con matices cítricos como durazno y ananá. Suave, equilibrado y fresco en boca, con delicadas burbujas. Se destaca por su fineza y complejidad dejando un largo final.
TEMPERATURA DE SERVICIO	4-6° C
MARIDAJE	Para el aperitivo, tapas, pescados, mariscos y postres. Ideal para degustar antes y durante sus comidas.
GUARDA	2 años.
ENÓLOGO	Pablo Martorell.



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 0261 4987863 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



Gimenez Riili Wines



@GimenezRiili

www.gimenezriili.com

Safrá. Almoço em 25/04/2017. Bodega Gimenez Riili, Mendoza.