

ESPUMANTE

Calonge Extra Brut

NOTA DE CATA

Color límpido con matices dorados y reflejos verdosos. Aromas intensos a frutos tropicales. Explosión de burbujas finas, suave y elegante; acidez equilibrada que lo hace muy vivaz. Sabores a manzana verde, pera y ananá. Fresco y persistente.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Finca Los Horneros, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza. Viñedo a 1.200 msnm, al pie de los Andes. Rendimiento: 9.000 kg/ha. Cosecha manual.
Variedad: 100% Chardonnay.
Elaboración: método Charmat.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,6% · Acidez: 6 g/l · Azúcar: 9,20 g/l · Madurez en cosecha: 21 °Bx.

MARIDAJE

Machas a la parmesana: su acidez equilibrada y final cremoso lo acompañan muy bien.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com



SPARKLING

Calonge Extra Brut

TASTING NOTES

Clear, with golden hues and green glints. Intense tropical fruit aromas. A burst of fine bubbles, smooth and elegant; balanced acidity makes it lively. Flavours of green apple, pear and pineapple. Fresh and persistent.

VINEYARD & WINEMAKING

Los Horneros estate, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.
Vineyard at 1,200 m above sea level, at the foot of the Andes.
Yield: 9,000 kg/ha. Hand-harvested.
Variety: 100% Chardonnay.
Method: Charmat.

ANALYSIS

Alcohol: 12.6% · Acidity: 6 g/l · Sugar: 9.20 g/l · Harvest ripeness: 21 °Bx.

FOOD PAIRING

Razor clams with parmesan: its balanced acidity and creamy finish pair beautifully.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com