



DECRETADO

EN SINTONÍA CON TU UNIVERSO



2025

COLECCION RÉVÉLER

RÉVÉLER BRUT NATURE

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

Color salmón tenue con reflejos cobrizos. Burbujas pequeñas y constantes forman una corona fina y elegante. En nariz se perciben notas delicadas de miel, manteca, flores y frutos secos. En boca, la acidez aporta frescura y precisión, realzando los matices aromáticos. El contacto con las lías otorga volumen, textura y un final persistente y refinado.



MIEL



MANTECA



FLORES



FRUTOS SECOS

TERROIR

En Agrelo, Luján de Cuyo, el clima árido y la marcada amplitud térmica —días cálidos y noches frescas— favorecen una maduración equilibrada, preservando acidez y aromas. Los suelos aluviales de textura mixta, con arenas, limos y arcillas, ofrecen drenaje óptimo y contribuyen a la concentración y calidad de las uvas.

Un espumante que equilibra sutileza y profundidad



LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA



50% PINOT NOIR
50% CHARDONNAY



ALCOHOL 12,2% V/V
PH/ACIDEZ 3,24/56,2 G/L
AZUCAR RESIDUAL 5 G/L



POTENCIAL DE
GUARDA 10 AÑOS



TEMPERATURA DE
SERVICIO 6/8°C



MANUAL EN CAJAS DE 18KG
PRINCIPIOS DE FEBRERO