



6°C y 9°C



# ESPUMANTE

## BRUT NATURE

— DON —  
ENRICO  
*Tittarelli*

### VARIETAL

50% Chardonnay y 50% Chenin.

### VIÑEDOS

Mendoza, Argentina.

### ESTRUCTURA DE LOS VIÑEDOS

Espaldero y Parral.  
El rendimiento es de 80-90 qq/ha.

### SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo.

### FERMENTACIÓN

La base de este champagne se elabora con un mosto limpio por estática y se fermenta a 15°C. El vino espumante es obtenido a través del método Charmat.



*De color amarillo con  
nítidos reflejos verdosos.*



*Notas tropicales como  
durazno, banana y ananá.*



*Cremoso, fresco y suave.  
Gran equilibrio y elegancia.*

TITTARELLI WINES

MENDOZA · ARGENTINA  
INFO@TITTARELLI.COM.AR  
WWW.TITTARELLI.COM.AR

