



BRUT NATURE

ROSA
DORADA

VARIETAL:	Brut Nature
AÑO:	2020
UBICACIÓN:	Valle de Uco, Mendoza.
TERROIR:	Tupungato
MÉTODO DE EXTRACCIÓN:	Champenoise
ELABORACIÓN:	En Pupitres.
CRianza:	24 Meses en Lias.
COMPOSICIÓN:	Pinot Noir 80% - Chardonnay 20%
COLOR:	Dorado Claro.
FERMENTACIÓN:	En Botella.
PRESENTACIÓN:	x6 Botellas de 750ml en Caja.





FINCA LOS FUNES

La rosa, protectora de la vid, es delicada y elegante; con pétalos aterciopelados que logran una fusión perfecta entre aroma y color.

Al igual que la rosa, se expresa este espumante de Finca Los Funes elaborado por método tradicional o champenoise. Cuenta con 24 meses de lías en reposo sobre pupitres, en sótano a temperatura y humedad controlada.



@fincalofunes

www.fincalofunes.com.ar