



BRUT NATURE ROSE

ROSA
DORADA

VARIETAL:	Brut Nature Rose
AÑO:	2020
UBICACIÓN:	Valle de Uco, Mendoza.
TERROIR:	Tupungato
MÉTODO DE EXTRACCIÓN:	Champenoise
ELABORACIÓN:	En Pupitres.
CRianza:	24 Meses en Lias.
COMPOSICIÓN:	Pinot Noir 85% - Chardonnay 15%
COLOR:	Salmon Perlado.
FERMENTACIÓN:	En Botella.
PRESENTACIÓN:	x6 Botellas de 750ml en Caja.





FINCA LOS FUNES

La rosa dorada es única, misteriosa, mágica; símbolo de exclusividad y excentricidad como este espumante. Brut Nature Rosé es elaborado por método tradicional o champenoise. Por su equilibrio en boca, y sus burbujas sutiles y persistentes; se convirtió en un producto representativo de Finca los Funes.



@fincalofunes

www.fincalofunes.com.ar

