



VINTAGE

ROSA
DORADA

VARIETAL:	Vintage
AÑO:	2010
UBICACIÓN:	Valle de Uco, Mendoza.
TERROIR:	Tupungato
MÉTODO DE EXTRACCIÓN:	Champenoise
ELABORACIÓN:	En Pupitres.
CRianza:	24 Meses en Lias.
COMPOSICIÓN:	Pinot Noir 75% - Malbec 25%
COLOR:	Ambar.
FERMENTACIÓN:	En Botella.
PRESENTACIÓN:	x6 Botellas de 750ml en Caja.





FINCA LOS FUNES

Vintage es un espumante inspirado en esas relaciones que despiertan en nosotros sensaciones únicas e inexplicables que trascienden el entendimiento.

Vintage representa esos sentimientos puros, íntimos y sinceros que surgen entre personas que se eligen y mejoran con el paso del tiempo



@fincalofunes

www.fincalofunes.com.ar