



# JASMINE MONET

ORGANIC VINEYARD

PINK ROSÉ

ELEGANCIA Y SEDUCCIÓN EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN, FINAS BURBUJAS, DELICADO CUERPO Y AROMAS A FRUTAS DEFINEN UN ESTILO ÚNICO Y ELEGANTE.



**ORIGEN:**

Mendoza,  
República Argentina.



**VARIETAL:**

Pinot Noir 35%  
Chardonnay 65%.



**VIÑEDOS / ALTITUD:**

CHARDONNAY,  
Viñedos Luján de Cuyo  
1.000 msnm.

PINOT NOIR,  
Viñedos Valle de Uco  
1.200 msnm.



**PRODUCCIÓN:**

60/100 qq/ha.



**MÉTODO:**

Natural Manual Charmat  
largo con seguimiento de  
estrictas normas internas  
de calidad.



**Alc.: 12.5 %.**

**Az.: 24.3 g/l.**



**TEMPERATURA DE**

**SERVICIO:**

Entre 4° y 6°.



**EMBALAJE:**

Caja X 6 BOTELLAS x 750 ml.

Caja X 6 BOTELLAS C/ESTUCHE x 750 ml.

Caja GIFT SET 1 BOT x 750 ml. + 1 FRAPERERA + 2 COPAS

**PESO POR CAJA**

10,4 Kg.

10,7 Kg.

2,7 Kg.

**CAJAS POR PALLET**

112 14 base x 8 filas

96 18 base x 5 filas

120 24 base x 5 filas

**PESO POR PALLET**

1.164,8 kg.

1.027,2 Kg.

324 Kg.

## NOTAS DE CATA



**VISTA:**

Suave color rosado, con elegante y persistente perlage, forman un rosario de burbujas que finalizan en la corona.



**NARIZ:**

Aromático y complejo. Presencia de durazno blanco, frutos rojos y almendras.



**BOCA:**

En boca aparece una delicada presencia de frutas, muy buena estructura aportada por el Pinot Noir, lo hacen un espumante completo, elegante y persistente.

Para garantizar la calidad y naturalidad de nuestros productos aconsejamos conservar en lugares frescos, oscuros y sin vibración.

JASMINE MONET ES LA MANIFESTACIÓN PLENA DE LA FILOSOFÍA SOBRE EL CUIDADO DE LA NATURALEZA Y MEDIO AMBIENTE.

ÉTICAMENTE ELABORADO