


CABAL
EXTRA BRUT
2022



COMPOSICIÓN
70% MALBEC, 30% SEMILLÓN



ORIGEN | La Consulta,
San Carlos, Mendoza



AÑADA | 2022



MÉTODO DE ELABORACIÓN |
Charmat



PARTIDA | 13.000 botellas



GUARDA | 5 años



TEMP. DE SERVIDO |
5-8°C



MARIDAJE |
Aperitivo, postres

NOTAS DE CATA



VISTA | Color amarillo pálido,
brillante, burbujas finas y persistentes



NARIZ | Notas frutales cítricas
y manzana



BOCA | Agradable de buena
acidez, equilibrado