



# CANCILLER



## BLEND XX | EXTRA BRUT

### Composición

100% Blend de blancas

### Zona de producción

Este de Mendoza - Argentina

### Vinificación

La segunda fermentación se realiza en autoclaves de acero inoxidable por el método Charmat.

Se le coloca azúcar de caña y se procede a fermentar a 15°C con una duración de 18 días.

### Notas de cata

Canciller Blend XX se caracteriza por sus burbujas finas junto a un desprendimiento lento y persistente. A la vista es amarillo pálido, con reflejos dorados. En nariz se aprecian aromas a frutas blancas como pera, manzana verde junto a notas florales que recuerdan a flores de azahares y un sutil toque a pan tostado. En boca presenta acidez media y untuosa dando como resultado un final equilibrado y fresco.