



“Abrir una botella de Roca implica descubrir una pasión transmitida de generación en generación”



CRIOLLA PET NAT

ELABORACIÓN:

El vino es prensado en frío y luego fermentado en tanques especiales para conservar la presión. El gas carbónico que da las burbujas es fruto de la fermentación de los azúcares propios de la uva, de esta manera obtenemos un espumante por el método de "PET NAT" que se embotella sin sus levaduras gracias a una filtración previa.

Notas de Cata

COLOR: Color salmón, burbujas finas y persistentes.

NARIZ: Floral con notas que recuerdan a violeta y cerezas.

BOCA: Se resalta la frescura y la cremosidad con un final muy agradable.

REGIÓN: Mendoza-Argentina

UVA: Criollas

TONO: Salmón Pálido