

Familia Otero Ramos

KAVANAGH EXTRA BRUT

Varietales: Chardonnay, Chenin.

Notas de cata:

A partir de una lenta fermentación se logra un excelente assemblage de nuestras cepas Chardonnay y Chenin con un color perlado maravilloso. Burbujas finas y constantes, perfecto equilibrio en la acidez y final aterciopelado.

Cierre: tapón de alcornoque natural con doble tapa, bozal negro esmaltado y chapita blanca laqueada con inscripción de Otero Ramos en negro e isotipo en la gama de los azules de mar.

Botella: Tradicional clásica de champagne francés, con suave picada

de 750 ml. de Verallia.

Región: Mendoza, Argentina.

Método de Elaboración: Charmat

Maridaje:

Ideal para acompañar caviar, ostras y mariscos crudos o cocidos. Quesos blandos y semiduros. Carnes blancas como pollo o pavo. Champiñones salteados. Rissotto a base de hierbas y pastas con salsas blancas. Sushi. Salmón ahumado. Ensaladas frescas de verano. Frutos secos y chocolates. Postres cremosos o helados. Fresas.



www.oteroramoswinery.com
info@oteroramos.com.ar, Tel: +54 0261 4961680
Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina