

# BODEGA MICHANGO

CATAMARCA | ARGENTINA



## ANDREATTA

### ESPUMANTE BRUT NATURE

---

#### ELABORACIÓN:

---

**COMPOSICIÓN:** Torrontés 100%

**ZONA DE CULTIVO:** Siján - Valle de Pomán - Provincia de Catamarca.

**ELABORACIÓN:** Método champenoise.

**ALTURA DEL VIÑEDO:** 1000 mts.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 80 años

**PRODUCCIÓN VIÑEDO:** 7000 kg/ha

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 2000 botellas

**ENÓLOGOS:** Marcelo Moreno, Nicolas Rizza.

---

#### NOTAS DE CATA:

---

De color amarillo con destellos verdosos, pequeñas y finas burbujas persistentes que denotan calidad. Sus suaves aromas frutales y florales, en boca sus finas burbujas y equilibrada acidez dan frescura, logrando un excelente balance.

---

#### MARIDAJE:

---

Ideal para acompañar pescados, frutos de mar, sushi, quesos y jamón crudo.

