

## ROSELL BOHER GRAND CUVÉE “70 MESES”

---

### FICHA TÉCNICA

---

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

90% Pinot Noir y 10% Chardonnay.

---

#### APELACIÓN GEOGRÁFICA

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

---

#### MÉTODO

Tradicional o Champenoise.

---

#### PRODUCCIÓN

3800 botellas.

---

#### PROCESO

Año Elaboración Vinos Base; 2008

Toma de Espuma: Set./2008

Tiempo sobre borras: 70 meses

---

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C a 8°C.

---

### NOTAS DE CATA

---

#### VISTA

Color amarillo dorado, con reflejos asalmonados, propios, del Pinot Noir. Espuma delicada y persistente.

---

#### NARIZ

Encontramos aromas a pan tostado, coco, avellanas, miel y almendras, destacándose también los cítricos y frutos tropicales.

---

#### BOCA

Pleno en boca, intenso y buen cuerpo. A lo percibido en nariz, se agregan los sabores de la fermentación maloláctica, ricos en complejidad, aromas a manteca y lácteos. El largo tiempo sobre sus borras incorpora notas de evolución que van desde los frutos maduros y tostados.

---

