

CHANDON GARDEN

Argentina

Chandon Garden Spritz toma el excepcional vino espumoso brut de la bodega y le añade un toque único: su propio licor de naranja amarga, elaborado artesanalmente con naranjas, hierbas aromáticas y especias de origen local. Las uvas se cultivan a unos 1000 metros de altitud una finca de Mendoza propiedad de Chandon. El licor amargo de naranja que elaboran, es sabroso, aromático y refrescante, y se crea a partir de naranjas de Valencia perfectamente maduras, cultivadas en una finca sostenible sin pesticidas en Entre Ríos, en el noreste de Argentina. Elaborado con la mitad de azúcar que cualquier otra marca de spritz, sin saborizantes ni colorantes artificiales.



CHANDON GARDEN SPRITZ UN DELICIOSO Y AGRIDULCE SPRITZ NATURAL

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Chardonnay, Pinot Noir, Semillon.

ELABORACIÓN

El vino se elabora con el método Charmat de fermentación lenta para preservar su verdadera expresión frutal. Para nuestro licor de naranja amarga, una vez peladas las naranjas, secamos al horno algunas de las cáscaras, para utilizar algunas secas y otras frescas en nuestra mezcla. Maceramos las cortezas en aguardiente de uva, junto con una selección de hierbas aromáticas y especias de los mejores terruños del mundo.

Dosificación: 60g/l

NOTAS DE CATA

Tres dimensiones de sabor:

Aromático: cáscara de naranja seca.

Vibrante. cáscara de naranja fresca.

Amargo: mezcla de especias.

MARIDAJE

Bruschetta, focaccia y queso de cabra, tapas, blinis de salmón, prosciutto y tortilla.

Servir frío o con hielo en un vaso grande. Adornar con romero y una rodaja de naranja seca.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com