

asa

alimentos e bebidas

MUMM

BRUT ROSÉ CUVÉE RÉSERVE



Região/País: 80 % Tupungado /
20% San Rafael, Mendoza



Castas (uvas): 70% Chardonnay e
30% Pinot Noir



Tipo: Rosé



Amadurecimento: Método charmat,
100% em tanques INOX a 15°C por 20
dias. Contato com lías 45 dias

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12,10%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Delicada cor rosada, com borbulhas muito finas.

Nariz: Notas de framboesa e morangos, típicas do Pinot Noir, combinadas com a complexidade do Chardonnay e toques de limão, maçã e flores brancas.

Boca: De grande volume, com notas frutadas que trazem frescor e complexidade. Destaca-se por sua acidez marcante e longa persistência.



asa

alimentos e bebidas

MUMM

BRUT CUVÉE RÉSERVE



Região/País: 80 % Tupungado /
20% San Rafael, Mendoza



Castas (uvas): 70% Chardonnay e
30% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método charmat,
100% em tanques INOX a 15°C por 20
dias. Contato com lias 45 dias

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12,10%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo esverdeado com tons
dourados, borbulhas pequenas, finas e
persistentes, e uma bela coroa de
espuma.

Nariz: fresco, com marcante caráter
frutado e floral.

Boca: Equilibrado, fresco e frutado. Leve
acidez que proporciona uma sensação
final de amplitude e finesse.



asa

alimentos e bebidas

MUMM

LÉGER



Região/País: San Rafael, Mendoza



Castas (uvas): 100% Moscatel
rosado



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método charmat,
100% em tanques INOX a 15°C por 15
dias. Contato com lías 45 dias

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

7,8%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo vibrante, com borbulhas sutis e delicadas.

Nariz: Notas florais e frutadas, como pêssego e abacaxi.

Boca: Doce e grande volume, com marcante presença de frutas tropicais como abacaxi e mel. Fresco e agradável, com acidez equilibrada.



asa

alimentos e bebidas

MUMM

LÉGER SPRITZ



Região/País: San Rafael, Mendoza



Castas (uvas): 100% Moscatel
rosado



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método charmat,
100% em tanques INOX a 15°C por 15
dias. Contato com lías 45 dias

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

7,8%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo vivo, borbulhas sutis e delicadas.

Nariz: fragrante, com notas de laranja amarga e ervas.

Boca: grande volume, refrescante, sedoso, porém equilibrado por um toque amargo.

