

## **CHAMPAÑERA MIGUEL MAS**

### **ZONA SUR – SAN JUAN – ARGENTINA**

*EL MÉTODO CHAMPENOISE REALIZADO DE FORMA MANUAL POR EL MISMO DUEÑO, TE INVITA A APRECIAR MÁS LAS TRADICIONES Y LOS PRODUCTOS AUTÓCTONOS.*

*ADEMÁS, CABE DESTACAR QUE LA PRODUCCIÓN ES TOTALMENTE ORGÁNICA CONSERVANDO LOS VALORES VERDADEROS DEL TRABAJO EN EL CAMPO.*

*LOS VITIÑOS UTILIZADOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHAMPAÑA SON EL PINOT NOIR, EL CHARDONNAY Y EL UGNI BLANC; SE CULTIVA EL UGNI BLANC PORQUE TIENE UNA PRODUCCIÓN MAYORITARIA, AUNQUE HAY QUE COSECHARLO 2 SEMANAS ANTES DE LA MADURACIÓN COMPLETA PARA MANTENER UN BUEN NIVEL DE ACIDEZ VISTO QUE EN SAN JUAN LAS HORAS DE SOL SON ABUNDANTES.*

**BRUT NATUR PRIVILEGE – MIGUEL MAS – VINO ESPUMANTE ORGÁNICO – CUVÉE MARÍA MARTÍN – MÉTODO CHAMPENOISE – ELABORADO Y FRACCIONADO POR MIGUEL ANGEL MAS, INV N°J-82447, ALDO BRUSCHI 520 ESTE CP 5400, SAN JUAN, ARGENTINA**

**PRODUCCIÓN CERTIFICADA ORGÁNICA – RES. N°423/92 IASCAV. – CERTIFICADO POR ARGENCERT SRL – INSCRIPTO EN EL REGISTRO NACIONAL DE CERTIFICADORES DEL IASCAV N° 96**

**VISUAL:** amarillo pajizo intenso con burbujas finas, numerosas y persistentes.

**NARIZ:** ciruela amarilla, fruta tropical, narciso amarillo, junco dorado y yerba fresca.

**BOCA:** la entrada es con fruta, el nivel de salivación es bueno y el cierre es livianamente amarguillo; la persistencia es de 2 segundos.

**MARIDAJE:** empanada de pollo sanjuanina

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino espumoso para el aperitivo, aunque un maridaje con una empanada de pollo sanjuanina podría alegrar las papilas gustativas debido al hecho que la crasitud del queso y del huevo se compensa con la salivación generada por el vino mientras que la tendencia dulce del pollo se confronta con la tendencia amarguilla del vino; de toda manera un vino ideal también para el dicho *finger food*.

BRUT – MIGUEL MAS – VINO ESPUMANTE ORGÁNICO – BLANC DE BLANC – MÉTODO CHAMPENOISE – ELABORADO Y FRACCIONADO POR MIGUEL ANGEL MAS, INV N°J-82447, ALDO BRUSCHI 520 ESTE CP 5400, SAN JUAN, ARGENTINA

PRODUCCIÓN CERTIFICADA ORGÁNICA – RES. N°423/92 IASCAV. – CERTIFICADO POR ARGENCERT SRL – INSCRIPTO EN EL REGISTRO NACIONAL DE CERTIFICADORES DEL IASCAV N° 96

**VISUAL:** amarillo dorado casi ámbar con burbujas finas, numerosas y persistentes.

**NARIZ:** vainilla, mantequilla derretida, membrillo, plátano maduro, flores de campo y una pizca de miel.

**BOCA:** vino grueso al primer impacto con un nivel de salivación medio alto y con un sabor final a vainilla y miel; la persistencia oscila entre 2 y 3 segundos.

**MARIDAJE:** empanada sanjuanina de jamón y queso

**OPINIÓN PERSONAL:** el espumoso artesanal con características de champagne francés: la vainilla y la mantequilla derretida dominan placenteramente la nariz para repetirse en la boca confirmando un correspondencia nariz-boca muy buena.

Cuando se degusta este champaña es como si se cruzara la cordillera de Los Andes experimentando una emoción indescriptible al casi rozar con

tus manos las cimas de este macizo andino, cimas inhóspitas y frías, de nieves eternas y vírgenes.

DUC ROSÉ – MIGUEL MAS – VINO ESPUMANTE ORGÁNICO – CUVÉE ANAHATA – MÉTODO CHAMPENOISE – ELABORADO Y FRACCIONADO POR MIGUEL ANGEL MAS, INV N°J-82447, ALDO BRUSCHI 520 ESTE CP 5400, SAN JUAN, ARGENTINA

PRODUCCIÓN CERTIFICADA ORGÁNICA – RES. N°423/92 IASCAV. – CERTIFICADO POR ARGENCERT SRL – INSCRIPTO EN EL REGISTRO NACIONAL DE CERTIFICADORES DEL IASCAV N° 96

**VISUAL:** rosado púrpura cardenalicio totalmente cristalino y transparente hasta el punto de detectar visualmente las 3-4 columnas de diminutas burbujas.

**NARIZ:** frutillas, cervezas, pétalos mojados de rosas, jarabe de guinda y bambú.

**BOCA:** la dulzura que se había percibido a la nariz se expande mayormente al paladar; el cierre es con yerba y mermelada jugosa de guinda; la persistencia gustativa se ubica entre los 3 y 4 segundos.

**MARIDAJE:** empanada de acelga

**OPINIÓN PERSONAL:** no se puede prescindir de describir como se neutralice la tendencia amarguilla de la acelga con la tendencia dulce del vino y también subrayar como se contraponga la salivación del vino a la crasitud del huevo contenido en la empanada.

Un vino dulce a la nariz y a la boca para dedicar a una velada de feminas para una noche introspectiva con el fin de rescatar valores interiores.