



# BARROCO

## ÆTHER

### ASSEMBLAGE

41 meses sobre lías



*Yuxtaposición de los elementos  
de la naturaleza para crear  
un vino único e irrefetible*

La técnica de la mezcla se convirtió en arte y en un medio para crear a partir de elementos preexistentes. El artista contribuye más en establecer conexiones que en hacer objetos desde cero. El término Assemblage fue acuñado por Jean Dubouffet en 1953.

#### Notas de cata:

Color brillante dorado con reflejos cobrizos. Aromas frescos, cítricos y delicadas notas florales. Entrada refrescante y largo recorrido en boca. Burbujas finas y abundantes. Suaves notas de sucrosidad.

---

**Temperatura de servicio:** Entre 5 y 9 °C

---

#### Vinificación:

Vino base elaborado con Pinot Noir, Chardonnay y Semillón.  
Toma de espuma realizada por método tradicional.  
Conservación sobre levaduras durante 41 meses  
bajo temperatura controlada.

Alcohol: 12.3 % vol. - Acidez total: 7.50 g/l.

Azúcar: 3.5 g/l - pH: 3.20

---

Desarrollamos la imagen de nuestros vinos otorgando reconocimiento a la naturaleza, nos referimos a ella uniendo cada vino con uno de sus elementos.

#### Vinos Barroco

[www.vinosbarroco.com](http://www.vinosbarroco.com)  
[info@vinosbarroco.com](mailto:info@vinosbarroco.com)

   [vinosbarroco](https://www.vinosbarroco.com)