

# viñamar

de casablanca

BRUT UNIQUE - 2019



**Composición Varietal:** 53% Chardonnay 47% Pinot Noir

**Cosecha:** 2019

**Origen:** Valle de Casablanca y Valle de Leyda

**Notas de Cata:**

**Apariencia:** Color amarillo pálido con reflejos dorados.  
**Aroma:** Nariz tropical y frutal expresivo y alegre.  
**Boca:** Buen equilibrio entre la acidez punzante y sabores frutales  
**Temperatura Ideal:** Entre 6 y 8°C

**Análisis:**

**Alcohol:** 12,6 ° GL  
**Acidez Total:** 7,46 g/l (Ácido Tartárico)  
**Azúcar residual:** 9 g/l  
**pH:** 3,2  
**Presión (CO2):** 4,5 bar a 15°C

**Proceso de Vinificación:** Las uvas son cosechadas a mano, se reciben en prensa, para luego separar el jugo de las pieles lo más rápido posible. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C.

El vino base obtenido es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 20 días aprox.

PERFIL DE SABOR



estilo  
UNIQUE

@VINAMAR

b.b.bien