viñamar de casablanca *estilo* UNIQUE

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

EXTRA BRUT

PERFIL DE SABOR

SECO ◐○○○○○ DULCE

Origen:

Valle:	De Casablanca y De Leyda
Cosecha:	2020
Composición Varietal:	60% Chardonnay 36% Pinot Noir 4% Riesling

Análisis:

Alcohol:	12,4 ° GL
Acidez Total:	7,54 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual:	6 g/l
pH:	3,19
Presión (CO2):	4,5 bar a 15ºC

Notas de Cata:

Apariencia:	Color amarillo pálido con reflejos dorados.
Aroma:	Austero en nariz mineral con notas citricas y frescas.
Boca:	Elegante directo, donde predomina la acidez y lo seco.
Temperatura Ideal:	Entre 6 y 8ºC

Ideas de maridaje:

- Bruschetta de queso cabra, aceite oliva y ají verde.
- Ceviche de pescado blanco con perfumes de jengibre y lemongrass.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se recepcionan 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.