

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

## BRUT

### Origen:

Valle: Central  
Composición Varietal: 50% Chardonnay 50% Pinot Noir

### Análisis:

Alcohol: 12,4 ° GL  
Acidez Total: 7,46 g/l (Ácido Tartárico)  
Azúcar residual: 12 g/l  
pH: 3,27  
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

### Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo pálido con reflejos dorados.  
Aroma: Frutal, con notas a manzana verde y cítricos.  
Boca: Equilibrado, fresco y frutal.  
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

### Ideas de maridaje:

- Carpaccio de salmón y limoneta de pomelo/limón.
- Brochetas de piña, frutilla y menta.

**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.

