

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

## EXTRA BRUT



### Origen:

Valle: De Casablanca y De Leyda  
Composición Varietal: 70% Chardonnay 30% Pinot Noir

### 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 15°C

### Notas de Cata:

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

### 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 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

