

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR



BRUT NATURE MÉTODO CHARMAT LARGO

Origen:

Valle: De Casablanca y De Leyda
Composición Varietal: 50% Pinot Noir 50% Chardonnay

Análisis:

Alcohol: 12,8 ° GL
Acidez Total: 7,55 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 1 g/l
pH: 3,2
Presión (CO2): 6,2 bar a 20°C

Notas de Cata:

Apariencia: Brillante y color amarillo claro con reflejos dorados.
Aroma: Sutil y elegante, donde las notas frutales están en equilibrio con las florales.
Boca: Equilibrio entre acidez y persistencia con un final suave con gusto a bizcocho.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Pescados.
- Mariscos frescos.
- Pastas.
- Quiches.

Proceso de Vinificación: Las uvas fueron cosechadas a mano, se reciben en prensa, para luego separar el jugo de las pieles. 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 autoclave (estanques presurizados herméticos) donde fermentan por 21 días a bajas temperaturas y permanecen en contacto con sus borras finas por más de 6 meses.

PERFIL DE SABOR



SECO

DULCE