

viñamar
de casablanca

estilo
UNIQUE

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

BRUT UNIQUE

Origen:

Valle: De Casablanca y de Leyda
Composición Varietal: 60% Chardonnay 36% Pinot Noir 4% Pinot Gris

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

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

Ideas de maridaje:

- Fresca ensalada de quinoa, salmón, camarones, palta.
- Tiradito de salmón y pulpo.

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



SECO

DULCE