

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR



MÉTODO TRADICIONAL EXTRA BRUT

Origen:

Valle: De Casablanca y De Leyda
Composición Varietal: 52% Pinot Noir 48% Chardonnay

Análisis:

Alcohol: 12,5 ° GL
Acidez Total: 7,38 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 4,98 g/l
pH: 3,18
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo dorado.
Aroma: Intenso y complejo, notas a vainilla y biscocho.
Boca: Complejo, mayor volumen en boca, sensación de untuosidad en boca.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Ostras crudas con topping cítrico.
- Tártaro de atún con toques thai.
- Risotto con trufa.

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 permanece en su cuba por 8 meses, luego de esto es estabilizado y embotellado para que realice la segunda fermentación. Queda en contacto con sus lías por 30 meses, luego de esto se realiza el deguelle.

PERFIL DE SABOR

