

CASARENA SINGLE VINEYARD

ESPUMANTE BRUT NATURE - FINCA OWEN



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

COSECHA

Totalmente manual.

VENDIMIA

El vino base para este espumante proviene de uvas cosechadas con un buen nivel de acidez natural y una gran concentración aromática. Para Chardonnay, la cosecha se realiza a fines de enero. De esta manera se obtiene un vino más redondo y de aromas maduros y complejos.

ELABORACIÓN (MÉTODO *CHAMPENOISE*)

Una vez obtenido el vino base, se procede a llenar la botella en conjunto a una adición de levadura y azúcar, produciendo luego una segunda fermentación de la cual proviene el gas carbónico, que permanece en la botella como burbujas. Las botellas se tapan con tapa corona y bidul, se colocan en posición horizontal y permanecen así un mínimo de 12 meses para su crianza sobre sus lías, redondeando el vino en boca y a nando su aroma.

Concluida la crianza, las botellas son colocadas en pupitres para la remoción de sedimentos de la fermentación, en donde se busca la decantación hacia el pico de la botella y su posterior degüelle. En esta etapa se congela el cuello, se quita la tapa corona y con ella se expulsa la parte congelada con las levaduras remanentes. Finalmente, se rellena la botella con licor de expedición, se tapona con el corcho de nitivo y se coloca el bozal.

Alcohol: 11,5% v/v

Acidez total: 6,7 g/l

Ph: 3,32"

NOTAS DE CATA

Dorado pálido muy atractivo, burbujas pequeñas y persistentes, características del método champenoise y su crianza en lías. Muy buen equilibrio de la acidez. Fresco y frutado, con aromas característicos del varietal, resalta la fruta del chardonnay y la complejidad y madurez de nuestro Chardonnay. Espumante muy jugoso en boca.