

ESPUMANTE

— VARIETAL

90% Pinot Noir y 10% Chardonnay

Este espumante se caracteriza por su frescura y una rica gama de aromas.

— VINIFICACIÓN

Vino Base

El mosto es extraído con prensa neumática en frío y atmosfera empobrecida de oxígeno. Luego es enfriado a 5°C durante 24 horas para provocar la sedimentación de las impurezas.

El mosto claro es llevado a 12° C y sembrado con levaduras seleccionadas. El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 13° y 15°C en tanques de acero inoxidable.

Se realiza el corte con el objetivo de lograr gran complejidad en el vino base

Toma de espuma

Se realiza en autoclave y permanece sobre las borras durante 8 meses antes del fraccionamiento.

Este vino conserva la frescura natural de la fruta debido a su proceso y las características específicas de las uvas que utilizamos en él.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA

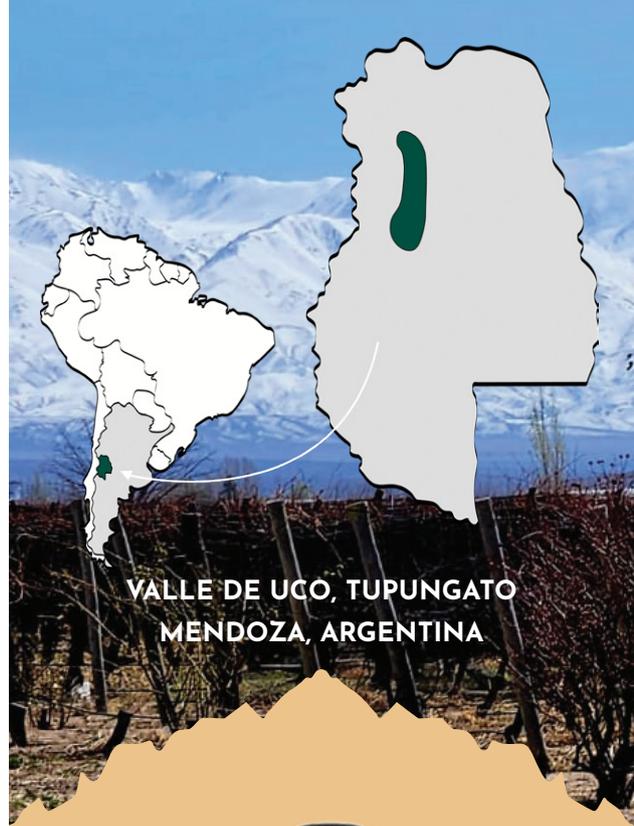
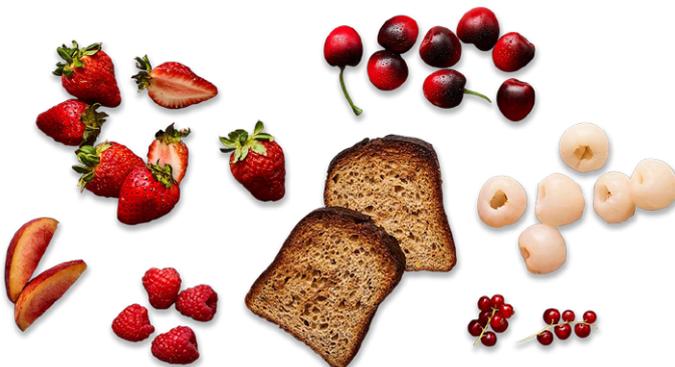


AZÚCAR RESIDUAL



— NOTAS DE CATA

Este espumante, de sutil tono salmón, hará vibrar tus sentidos con notas de frutas rojas, toques tropicales y un ligero matiz de pan tostado. En boca, presenta una textura cremosa y una refrescante acidez.



VALLE DE UCO, TUPUNGATO
MENDOZA, ARGENTINA

