



# EXIGENTE



## Brut Nature



### VARIETALES

50% Pinot Noir

40% Chardonnay

10% Semillon

### TERROIR

**Ubicación Geográfica:** Pinot Noir y Chardonnay de Valle de Uco a 1.090 m.s.n.m. y Semillon de Agrelo a 958 m.s.n.m., Mendoza, Argentina.

**Conducción y Riego:** Espaldero bajo con riego por goteo.

**Clima y Suelo:** Semidesértico, arenoso, permeable.

**Cosecha:** Durante febrero, en forma manual.

**Rendimiento:** 100 quintales/hectárea.

### PRÁCTICA ENOLÓGICA

**Método de elaboración:** Champenoise, con 18 meses de descanso sobre lías.

### NOTAS DE CATA

*Es un vino espumoso de color oro rosa brillante, de burbujas finas y persistentes. En nariz se perciben dejos de banana, miel y pan recién horneado, completando la sensación en boca con un sutil amargor y prolongado final que lo vuelven agradablemente complejo y untuoso.*

### RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

**Temperatura de Servicio:** 5° a 7° C

**Maridaje:** Aperitivo e ideal para acompañar langostinos, ostras y chocolates de sabor intenso.

**Conservación:** No superior a los 15°C

