



EXIGENTE

VINO ESPUMANTE

Extra Brut



VARIETALES

100% Chardonnay

TERROIR

Ubicación Geográfica: parcelas ubicadas en Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Conducción y Riego: Espaldero bajo con riego por goteo.

Clima y Suelo: Semidesértico, franco-arenoso, permeable.

Cosecha: A partir de la segunda quincena de febrero, en forma manual.

Rendimiento: 90-110 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Charmat, lo que confiere una gran expresión de frutas, y menos presencia de levaduras..

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con destellos verde claros, delicado aroma a frutas frescas como durazno y ananá, estructura equilibrada y armoniosa. En paladar es refrescante, con una buena acidez. Burbujas finas y persistentes.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 5° a 7° C

Maridaje: Aperitivo o para acompañar comidas livianas, como pescados.

Conservación: No superior a los 15°C