



# CHARDONNAY

2015

Tupungato (San José, La Carrera) y Tunuyán (San Pablo), Valle de Uco, Mendoza.

## CULTIVO

**VARIEDAD:** 100% Chardonnay.

**COSECHA:** primeros días de febrero en forma manual, en cajas de 20 kg.

## ELABORACIÓN

**VINO BASE:** prensado directo. Fermentación a 15/17 °C durante 20 días. Un 20 % de Chardonnay fermentó en barricas de roble francés de 500 litros usadas. Sin fermentación maloláctica.

**ESPUMANTE:** método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

**TIEMPO SOBRE LEVADURAS:** 50 meses.

**DEGÜELLO:** realizado de forma manual.

## DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL	AZÚCAR	ACIDEZ
12,3%	5,00 g/l	8,02 g/l

## NOTAS DE CATA

**VISTA** | Amarillo verdoso con destellos dorados. Persistentes y delicadas cadenas de pequeñas burbujas.

**NARIZ** | Frutas blancas como pera fresca. Algunas notas cítricas de cáscara de mandarina y quinoto. Equilibrio fruta - levadura - sutil madera que acompleja.

**BOCA** | Cremoso y lleno. Armonía azúcar - acidez. Aparece un final de fruta exótica. Es largo y complejo. Intenso y fresco. Un espumante para degustar con los 5 sentidos.

Alma 4

ESPUMANTES