

PINOT CHARDONNAY

2017

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

CULTIVO

VARIEDAD: 70% Pinot Noir - 30 % Chardonnay.
COSECHA: primeros días de febrero en forma manual, en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

VINO BASE: prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

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

TIEMPO SOBRE LEVADURAS: 15 meses.

DEGÜELLO: realizado de forma manual.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL	AZÚCAR	ACIDEZ
11,9%	6,53 g/l	9,37 g/l

NOTAS DE CATA

VISTA | Amarillo dorado con unas delicadas notas color salmón. Elegantes cadenas de finas burbujas.

NARIZ | Es fino y amplio, con toques de ananá, flores y cítricos. Panadería y levaduras nos recuerdan el método Champenoise con el que fue elaborado.

BOCA | Fresca y elegante. Además de las frutas percibidas en nariz, aparecen cereal y miel. Es largo y de espléndida estructura.

Alma4

ESPUMANTES