



Este espumante nos llena de orgullo porque en él se conjugan toda la fineza, bondades y calidad que caracteriza a la uva y lugar de donde nace.

Es un 100% Chardonnay, proveniente de una selección plantada en el año 1999. Las uvas provienen de la parcela N3, que tiene orientación NE-SO se encuentra a 965 metros de altura sobre el nivel del mar.

Se utiliza un sistema de conducción de espaldero alto. Las plantas se encuentran equilibradas y la canopia muestra una adaptación excelente. El rendimiento es de 10.000 kilos por hectárea, cosechándose las uvas durante la última semana de febrero.

Una vez cosechados de forma manual, los granos son protegidos antes de llegar a bodega para evitar oxidaciones secundarias y en bodega se eligen cuidadosamente en una mesa de selección antes del despalillado.

Luego de esta operación, son prensadas en prensas neumáticas y sometidas a frío para alcanzar una temperatura promedio de 14o C, utilizándose levaduras del tipo Ballanus y manteniendo aquellas temperaturas durante todo el proceso fermentativo que dura unos 16 días.

Una vez que las borras de fermentación han sido depositadas, se desborra el vino base y al cabo de tres meses se produce la toma de espuma por el método charmat con un control estricto durante todo el proceso. El espumante así obtenido es un Extra Brut de gran frescura y calidad sobresaliente.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, se muestra límpido y con burbuja extremadamente fina. En nariz regala intensos aromas a durazno blanco, damascos y hasta notas tropicales como maracuyá.

De excelente ataque en boca, es un vino vibrante con gran frescura. Se encuentran sabores frutas acompañados por toques de manteca y pan brioche gracias al contacto con levaduras. Recomendamos beberlo entre 6 o y 8o C, y maridarlo con ensaladas cítricas, pescados y frutos de mar.

Masa Volumétrica:	0,994
Alcohol en volumen:	12,5 %
Extracto de saturación:	31,5 gr/Lt
Acidez Total:	5,60 gr/Lt.
Azúcar reductora:	9 gr/Lt
Producción:	12200 botellas.

