



# SINFONÍA · EXTRA BRUT

## MÉTODO CHARMAT

**Varietal:** Chardonnay 100 %

### VIÑEDOS

- Ubicación: Tupungato, Mendoza.
- Altitud: 1.200 msnm.
- Suelo: Arenoso, con presencia de canto rodado.
- Conducción: Espaldero Alto.
- Edad: 9 años.
- Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

### VINIFICACION

- Cosecha: Primera semana de febrero.
- Fermentación alcohólica: 20 días con levaduras seleccionadas, temperaturas de fermentación entre 15 y 17° C.

### TOMA DE ESPUMA

- La segunda fermentación se lleva a cabo en tanque con levadura seleccionada, y temperaturas de 16-18° C. La misma llega a su fin cuando se agotan los azúcares, alcanzando una presión de 6 atm a los 30 días aproximadamente.

### NOTAS DE CATA

- Coloración amarillo pálido con reflejos verdosos y fino burbujeo. Aromas de frutas tropicales, manzana y toques de cítricos. En boca se presenta joven y fresco, con buena acidez y muy frutado.

### SUGERENCIAS

- Ideal pastas con salsas suaves a base de cremas, mariscos crudos, ensaladas frescas de verano, sushi, salmón y postres en general.
- Servir entre 6-8° C.

### DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 12.8 v/v
- Extracto: 23.42 g/l
- Acidez Total: 6.17 g/l
- Acidez Volátil: 0.28 g/l
- Azúcares Totales: 6.15 gr/L
- Anhídrido Sulf. Libre 30 mg/l
- Anhídrido Sulf. Total: 86 mg/l