



SINFONÍA · BRUT NATURE

MÉTODO CHAMPENOISE

Varietales: Chardonnay 80 % · Pinot Noir 20 %

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.
- Fermentación Maloláctica: Parcial.

TOMA DE ESPUMA

La segunda fermentación se realiza en botella, en un ambiente climatizado entre 15-17 °C. La misma tarde entre 45 a 60 días, hasta alcanzar una presión de 6 atm. Posteriormente las botellas maduran con sus borras finas un mínimo de 9 meses. El proceso termina con el removido de borras y el degüello donde se dosifica el licor de expedición.

NOTAS DE CATA

Coloración amarillo pálido con reflejos dorados. Burbujas finas y persistente adornan la copa. A la nariz se perciben frutas como durazno, manzana y toques de cítricos. Delicados toques de coco y almendra. A la boca es complejo, con sabores a levadura y pan tostado, de buena persistencia y equilibrada acidez.

SUGERENCIAS

- Ideal para acompañar carnes con salsas no muy condimentadas, mariscos crudos, ensaladas frescas de verano, sushi, salmón, salmón ahumado, pato confitado y postres en general.
- Servir entre 6-8 °C.

DATOS ANALITICOS

- Alcohol: 12.80 v/v
- Extracto: 27.60 gr/l
- Acidez Total: 4.89 gr/l
- Acidez Volátil: 0,65 gr/l
- Azúcares Reductores: 1.80 gr/l
- Anhídrido Sulf. Libre 30 mgr/l
- Anhídrido Sulf. Total: 100 mgr/l

Acordes
SELECTED BRANDS

www.acordeswines.com.ar