



EXTRA BRUT

ESPUMANTE

Nuestro espumante familiar está elaborado mediante el método Charmat Largo, que realza la complejidad, la suavidad y el perfil frutado del terruño mendocino. Es una celebración a la tradición de espumosos en Argentina, con un toque sofisticado y contemporáneo.

COMPOSICIÓN

Chardonnay 40%, Chenin 30% y Viognier 30%

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza.

MÉTODO

Charmat largo, con al menos 90 días de contacto con borras finas.

COSECHA

Cosecha manual en horas de la mañana, en bins de 400 kg cargados a la mitad para preservar la integridad de los racimos.

ELABORACIÓN

Prensado directo de racimos enteros en atmósfera inerte. Clarificación estática previa a la fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas especialmente y a temperatura controlada. No se lleva a cabo fermentación maloláctica. La segunda fermentación ocurre en tanques isobáricos presurizados a baja temperatura junto con el licor de tiraje, y luego el vino permanece en contacto con sus lías, logrando estructura, mayor complejidad y burbujas finas. Finalmente, se filtra y se embotella junto a la adición del licor de expedición.

MARIDAJE

Mariscos, ceviche, sushi, paté y quesos frescos. Pescados grillados con hierbas frescas, pastas con crema o salsas suaves. Postres dulces con frutas frescas.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes que forman una sutil corona en superficie. Aromas frescos y elegantes de frutas blancas, delicados matices florales y un leve toque a pan tostado y levadura aportado por el método Charmat Lungo. En boca es fresco, con una acidez equilibrada. Elegante, persistente y con un final agradablemente cremoso.