



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.