



EXTRA BRUT

# ESPUMANTE

*Nosso espumante de família é elaborado pelo método Charmat Longo, que realça a complexidade, a suavidade e o perfil frutado do terroir mendocino. É uma celebração da tradição dos espumantes na Argentina, com um toque sofisticado e contemporâneo.*

## COMPOSIÇÃO

Chardonnay 40%, Chenin 30% e Viognier 30%

## ORIGEM

Vale de Uco, Mendoza.

## MÉTODO

Charmat Longo, com no mínimo 90 dias de contato com borras finas.

## COLHEITA

Colheita manual realizada nas primeiras horas da manhã, em bins de 400 kg carregados pela metade, a fim de preservar a integridade dos cachos.

## ELABORAÇÃO

Prensagem direta de cachos inteiros sob atmosfera inerte. Clarificação estática prévia à fermentação em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas especificamente e temperatura controlada. Não é realizada fermentação malolática. A segunda fermentação ocorre em tanques isobáricos pressurizados, a baixa temperatura, juntamente com o licor de tiragem. Em seguida, o vinho permanece em contato com suas lías, adquirindo estrutura, maior complexidade e perlage fina. Finalmente, o vinho é filtrado e engarrafado com a adição do licor de expedição.

## HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, sushi, patês e queijos frescos. Peixes grelhados com ervas frescas, massas com creme ou molhos suaves. Sobremesas doces à base de frutas frescas.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo-pálido brilhante, com reflexos dourados. Borbulhas finas e persistentes, formando uma delicada coroa na superfície. Aromas frescos e elegantes de frutas brancas, delicados matizes florais e um leve toque de pão tostado e leveduras, aportado pelo método Charmat Longo. Em boca, é fresco, com acidez equilibrada, elegante, persistente e com final agradavelmente cremoso.