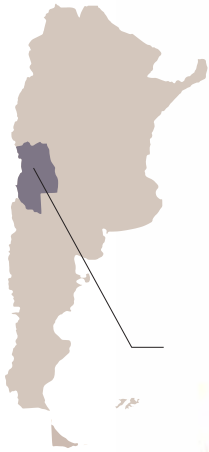




SIETE FINCAS  
WINES & VINEYARDS

## ESPUMANTE EXTRA BRUT 2018



VARIEDAD 100% Chardonnay 🍷 COSECHA 2018

VIÑEDOS San Carlos, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1000 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 28/02/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 18 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso. Drenaje moderado.

RENDIMIENTO HECTÁREA 120 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 30 días a temperatura controlada

CRIANZA Método Charmat

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍷 ENÓLOGO Sergio Montiel

ALCOHOL 7% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 7,5 grs/l

PH 3,1

ACIDEZ TOTAL 5,7 grs/l

CORCHO Compuesto natural

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 8.000 botellas



### NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo con tonalidades verdosas.*

NARIZ *Notas de ananá, banana y maracuyá.*

BOCA *Buena burbuja. Entrada agradable sin arista.*



### MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos, fiambres y pescado.

Se aconseja servir a 5° C.

