

**ESPUMANTE**  
DULCE NATURAL 2024

VARIEDAD 100% Torrontés 🍷 COSECHA 2024

**VIÑEDOS** San Carlos, Mendoza, Argentina.

**ALTURA** 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, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

**REPORTE DE COSECHA** La cosecha de uva de 2024 se benefició de un clima templado, sin olas de calor y de un invierno húmedo que aseguró vides sanas. Aunque se esperaba una cosecha temprana debido al calor de enero, los vinos exhibieron niveles moderados de alcohol y taninos suaves. En general, los vinos de este año se destacan por su frescura, excelente acidez y elegancia, entregando una cosecha de alta calidad.

**FECHA DE COSECHA** 25/02/2024

**EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS** 24 años

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** Espaldero bajo

**SUELO** De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

**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** 8,5 % v/v

**AZÚCAR RESIDUAL** 50 grs/l

**PH** 3,4

**ACIDEZ TOTAL** 5,2 grs/l

**CORCHO** Compuesto natural

**GUARDA** 2 años

**PRESENTACIÓN** Caja 6 y/o 12 x 750 ml

**PRODUCCIÓN** 5.000 botellas



**NOTAS DE CATA**

**VISTA** De color dorado suave, brillante y de burbujas finas

**NARIZ** Muy expresivo con notas tropicales. Rosa, ananá y manzana.

**BOCA** Muy fresco, dulce, frutado, redondo. Final delicado y persistente.



**MARIDAJE**

Ideal para acompañar platos con poca sal. Entradas de quesos blandos, fiambres, pescados y postres. Se aconseja servir a 5° C.

