

ESPUMANTE
EXTRA BRUT 2024

VARIEDAD 100% Chardonnay 🍷 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 2024 se benefició de un clima templado sin olas de calor y un invierno húmedo que garantizó la salud de las vides. Aunque se preveía una cosecha temprana debido al calor de enero, los vinos mostraron un nivel moderado de alcohol y taninos suaves. En general, los vinos de este año destacan por su frescura, excelente acidez y elegancia, dando como resultado una añada de alta calidad.

FECHA DE COSECHA 19/02/2024

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 12,3 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL 11 grs/l

PH 3,1

ACIDEZ TOTAL 6,2 grs/l

CORCHO Compuesto natural

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 3.000 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.

