

Sparkling

Charmat Brut 2013

Variedad:
Composición Varietal:

Origen:
Vendimia:
Rendimiento:
Fecha de Cosecha:
Producción:

Espumante Brut.
Pinot Noir 67%; Chardonnay 14%; Sauvignon Blanc 11%;
Semillón 5%; Riesling 3%.
Maule y Curicó 40%; Maipo 20%, Casablanca 20%; Leyda 20%.
2013.
12 toneladas/hectárea.
Última semana de febrero a primera semana de abril.
1.200.000 litros (133.000 C9L).

Notas del Enólogo

Este espumante Brut es elaborado mediante el método Charmat, para dar en un estilo de espumante frutoso con una combinación de fruta de varios valles en Chile. Pinot Noir contribuye aromas de frutilla y flores y dar volumen en la boca. Chardonnay es la componente con aromas a manzana y pera, con acidez en la boca. Sauvignon Blanc es el componente aromático al aportar notas cítricas a pomelo y limón. Semillón proporciona aromas de melón verde y manzana y da untuosidad a la mezcla final. El Riesling da elegancia y aromas a flores y durazno blanco. La segunda fermentación proporciona las burbujas y aromas a pan y levadura.



Notas de Cata

Color: Amarillo pálido y reflejos verdosos, con espuma blanca y corona persistente.

Aroma: Notas frutales muy marcadas y agradables tipo cítricas como mandarina, pomelo, manzana verde y cáscara de limón con notas de pan blanco y levadura.

Sabor: Muy complejo en nariz y boca, Fresco, elegante y agradable. Posee muy buena acidez, con sabores mineral, volumen y persistencia.

Análisis

Alcohol: 12.0°

Acidez Total: 7.68 g/l (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 11.8 g/l

PH: 3.15

Presion (CO2): 4.5 bar (a 15°C)