



## ESPUMANTE NATURAL

### RESUMEN:

Variedad: 85% Chardonnay y 15% Albariño

Método de elaboración: Clásico de fermentación en botella

Crianza sobre sus borras: 12 meses

Tipo: Espumoso Natural EXTRA BRUT

Azúcar residual 5,8 gr / litro

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

### LA COSECHA

Las uvas son cosechadas manualmente a finales de enero y principios de febrero en su punto óptimo, con niveles de azúcar altos, acidez natural equilibrada y potencial de sabores y aromas en su máximo nivel.

### VIÑEDO

sta situado a pocos kilómetros de la ciudad de Carmelo, en el corazón de Colonia Estrella a 5 kilómetros el línea recta del estuario del Río de la Plata, y 100 metros de la bodega. Los suelos son de textura franco limosa, que proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, otorgando mostos concentrados de gran complejidad.-

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

El espumante tiene como vino base un blend de chardonnay que le aporta un aroma muy intenso y de gran untuosidad, y Albariño de excelente acidez natural que le otorga frescura y complejidad a la mezcla.-

Se elabora siguiendo el método champenoise, esto es, realizando una segunda fermentación clásica en botella.- La crianza fue de 12 meses sobre sus borras naturales.-

### CATA

Presenta un color verde pálido con leves destellos dorados, nos sorprenden las burbujas que se desprenden desde el fondo formando una persistente corona.-

En nariz se expresa con intensidad, las notas a frutas de pulpa blanca en almíbar mezclándose las flores de citrus tales como el azar.

En boca nos inunda de dulzura su ingreso, prolongando su final el contenido de sensaciones melosas que posee, con una frescura delicada.

Recomendado para acompañar: queso brie con dulce de quinoto en almíbar, pizza margarita, y también algo dulce como crema helada de limón.-

Temperatura de servicio: 9°