



VARIEDADES: 60% Chardonnay-40% Pinot Noir.

VIÑEDOS: Selección manual de bayas, despalillado, prensado en prensa neumática, enfriado y desbornado. Fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, temperatura fermentación entre 13-14°C. Método Tradicional/Champenoise, Tiempo con borras: 12 meses.

NOTAS DE CATA: Se perciben aromas y sabores cítricos, florales y tropicales; delicada burbuja con acidez sutilmente marcada.

MARIDAJES: Ideal para acompañar mariscos, pescados y pastas.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 12,30 %

AZÚCAR RESIDUAL: 10,50 g/l

PH: 3,36

ACIDEZ TOTAL: 7,00 g/l

PRODUCCIÓN: 3000 Botellas

SERVICIO: Entre 6-8°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla