



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