



## BRUT 2014



<b>VARIEDAD</b> .....	95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc	<b>ALCOHOL</b> .....	12,5 v/v
<b>FECHA COSECHA</b> .....	Febrero 2014	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b> .....	6,3 g/l
<b>ORIGEN DEL VIÑEDO</b> .....	San Alfonso	<b>pH</b> .....	3,27 g/l
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b> .....	Valle de Curicó	<b>ACIDEZ TOTAL</b> .....	4,6 g/l
<b>RENDIMIENTO</b> .....	8 ton/ha	<b>T° DE SERVICIO</b> .....	7°C a 8°C

### VINIFICACIÓN

Fermentación del vino base a 8°C por 5 días y segunda fermentación método Charmat, y Champenoise a partir del 2015.

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejo verde. Deja aparecer una burbuja muy fina con un cordón delicado e interminable. La nariz es muy fresca con notas cítricas, de manzana verde y durazno blanco como también notas minerales típicas de nuestro Chardonnay y Sauvignon Blanc de altura. La boca es suave y muy elegante. La acidez natural y muy bien integrada revela el frescor.

Será el compañero ideal de los aperitivos pero también de carnes blancas en salsas.

### PREMIOS Y MEDALLAS

Descorchados 2016 (Chile, noviembre 2015)  
Nota 88.



Descorchados 2015 (Chile, noviembre 2014)  
Nota 90, Folâtre Brut 2014.



International Wine Challenge 2014 (Tranche 1, noviembre 2013)  
Medalla de Bronce, Folâtre Brut 2013.



Descorchados 2014 (Chile, octubre 2013)  
Nota 87, Folâtre Brut 2013.



Concours Mondial de Bruxelles (Chile, julio 2013)  
Medalla de Oro, Folâtre Brut 2013.

