



Espumante In Situ Blanc de Blanc

1.200 cases produced



HARVEST & BLEND

Handpicked: 100% Chardonnay

CLIMATE & SOIL

Las uvas que provienen de la ribera del Río Aconcagua están expuestas al microclima más fresco creado entre el cerro Paidahúen y la cordillera de los Andes, así como a la brisa fresca del río Aconcagua.

PROCESSING

Fue cosechado a mano y fermentado en cubas de acero inoxidable. La segunda fermentación se hizo en cuba con el método Charmat. Después del embotellado, el vino envejeció en botella durante al menos 3 meses adicionales antes de su lanzamiento.

ANALYTICAL DATA

Alcohol:	11,8	% by vol.
pH:	3.11	
Residual Sugar:	11	g/L

Tasting

Predomina la elegancia sobre la concentración, logrando un buen equilibrio entre alcohol y acidez. Se produjeron vinos jugosos, con aromas de fruta fresca y gran elegancia.

Este espumante de estructura ligera y burbujas refrescantes, presenta aromas de manzana, pera y notas minerales evolucionan hacia un final redondo con aromas a frutas tropicales y notas de tostado.

Food Pairing Suggestions

Serve between 8 ° and 10° C.

Awards:

Nuevo