

EXTRA BRUT

Charmat



CEPAS

CHARDONNAY

ORIGEN

VALLE DEL LIMARÍ

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Las uvas de este espumante provienen del Valle del Limarí, el cual tiene un clima particular, ya que no presenta lluvias en primavera y verano. Por ende, tiene un cielo limpio distintivo, alta radiación UV y vientos frescos debido a la influencia marina.

El suelo del Valle de Limarí se distingue por su mineralidad, que aporta al terroir características únicas como acidez fina y aromas inigualables. Este espumante Charmat chispeante presenta una burbuja fina, persistente y de gran suavidad.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Método de Vinificación: Charmat.

Color: Este fresco y delicado espumante Charmat tiene un color amarillo brillante con un tono dorado.

Aroma: Los aromas evocan notas frutales intensas y persistentes con un toque cremoso, como mantequilla.

Sabor: En boca tiene buen cuerpo y una acidez equilibrada, que le da frescor y un largo final, lo que lo convierte en un vino único, elegante y muy fresco.

Maridaje: Ideal como aperitivo, o acompañado de platos de pescado y marisco, quesos, carne blanca o pasta. Marida muy bien también con postres.

T° de Servir: idealmente entre 7 ° C y 9 ° C.



D.O.: Valle del Limarí

Cepas:
Chardonnay

Análisis

Alcohol: 12 %
pH: 3.3
Acidez total: 4.6 g/L
Azúcar residual: 5 g/L



WWW.VISTAMAR.CL



VI-A-MORAND-S.A.

