



BLANC DE NOIRS

VARIEDAD	Pinot Noir 85 % - Chardonnay 15 %
ZONA	Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.
ALTITUD	1250 msnm
ANALISIS	Alcohol: 12° Azúcar Residual: 5,5 g/l Acidez Total: 5,9 g/l
COSECHA	Recolección manual en cajas desde la primera semana de febrero.

VINIFICACION

Llenado directo de prensa, separación de mosto flor. 20 días de fermentación alcohólica. Trabajo con borras finas por 30 días con movimientos dos veces por día.

TOMA DE ESPUMA

en tanques de acero y contacto con borras finas por 90 días. Tipificación Brut Nature.

NOTAS DE CATA

Color: Salmón claro con reflejos radiantes y burbujas finas y persistentes.

Aromas: Cerezas, manzanas y ananá.

Boca: Untuoso, persistente y elegante, con una agradable sensación de acidez.

