

H|RENCIA
TRABAJO



EXTRA BRUT PINOT NOIR

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: La Consulta, Tupungato - Valle de Uco, Mendoza.

ALTURA: 1,050 m.s.n.m.

CONDUCCIÓN: Espaldero alto con riego por goteo.

SUELO: Franco arenoso, de origen aluvional, poco profundo, muy pedregoso.

ELABORACIÓN

Método Charmat con 2 meses de contacto sobre sus lías.

NOTAS DE CATA

Sutil color cáscara de cebolla. En nariz destaca un delicado aroma frutal que recuerda a ciruelas, frambuesas y cerezas. En boca es refrescante y voluptuoso. Muestra burbujas finas y persistentes, como se espera de un buen vino espumante.

ALC.: 12 % vol. | **AZ:** 8 g/Lts.