

# SANTA JULIA

— ARGENTINA —

## SANTA JULIA BRUT NATURE

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 67 % Chardonnay - 33 % Pinot Noir

**ORIGEN** Tupungato. Mendoza. Argentina.

**FECHA DE COSECHA** Cosecha manual durante las dos primeras semanas de Febrero.

| ALCOHOL     | ACIDEZ TOTAL | AZUCAR RESIDUAL |
|-------------|--------------|-----------------|
| 12,7 % vol. | 6.97 g/l     | 6 g/l           |

### VINIFICACIÓN

**Vino Base:** Prensado directo y fermentación del mosto gota a 15 – 17°C durante 15 días.

**Espumante:** Segunda fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C por método Charmat.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color amarillo claro con matices verdosos. Presenta abundantes burbujas finas y de ascenso rápido.

**Aroma:** Elegante y refinado. Delicados aromas a peras y pomelos en convivencia con las frutas rojas características del Pinot Noir. Notas típicas de levadura, producto de la crianza sobre borras

**Sabor:** Estructurado y con el mejor equilibrio entre la expresión aromática y la frescura de las frutas exóticas. La burbuja, de textura cremosa, recubre el paladar. Elegante y persistente.



Sebastián Fernández / winemaker