

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

SANTA JULIA EXTRA BRUT



COMPOSICIÓN VARIETAL 50% Pinot Noir - 35% Chardonnay - 15% Viognier

ORIGEN Maipú, Mendoza. Argentina.

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

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
12,5 % vol.	6.85 g/l	10 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.

Crianza: 3 meses sobre borras.

NOTAS DE CATA

Color: Color amarillo con reflejos dorado intenso. Burbujas finas y perdurables.

Aroma: Frutas cítricas, durazno y damasco con el toque característico que le otorga el Pinot Noir, expresión que se prolonga a la boca.

Sabor: Armoniosa, elegante, llena, con inquietas burbujas que llenan el paladar con su inigualable sucrosidad.

Sebastián Fernández / winemaker