



Ficha Técnica Espumantes

EXTRA BRUT PIEDRAS 202

VINO BASE

Elaborado con Chardonnay – Viognier.

PROCEDENCIA

Luján de Cuyo / Mendoza.

MÉTODO

Chaussepied, en tanques de acero inoxidable con una fermentación de 60 días con levaduras seleccionadas, *Saccharomyces Bayannus*.

Todo el proceso fermentativo es controlado diariamente desde su comienzo hasta que se considere que ha concluido. Luego de ello se lleva a -4 o -5 C, hasta su estabilización, una vez terminada la misma recibe una filtración esterilizante, culminando el proceso con su embotellado.

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo limón con destellos dorados.

Nariz: Las principales notas aromáticas de este espumante son durazno blanco, damasco, hierbas frescas y algunas notas cítricas. Aroma muy intenso y delicado.

Boca: Su entrada es amable, su equilibrada acidez le da un final fresco con recuerdos a cítricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 4° y 6°.

