

LUJÁN DE CUYO  
1100 MSNM



# Zamia

## EXTRA BRUT

Esta línea de espumosos es elaborada bajo el **método tradicional** a partir de una primera fermentación y posterior guarda de 12 meses en tanques de acero, y de una segunda fermentación en botella con una estiba de 12 meses sobre borras.

### Corte

60% Pinot Noir | 40% Chardonnay

### Viñedos

Luján de Cuyo

### Pinot Noir

Cosechados durante la segunda y tercer semana de febrero.

### Chardonnay

Cosechados durante la primera semana de febrero.

## VINO BASE

### Elaboración

El mosto es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Luego es enfriado a 20 C durante 24 horas para provocar la sedimentación de las impurezas. El mosto claro es llevado a 120 C y sembrado con levaduras seleccionadas.

El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 14° y 16° C en tanques «vela» de acero inoxidable. El vino base es mantenido en contacto sobre las levaduras por 12 meses.

**Método** Tradicional de fermentación en botella

**Tiempo en borras** 12 meses

**Azúcar residual** 7,9 g/l

## NOTAS DE CATA

Vino espumoso fresco y de sabores persistentes con una equilibrada acidez. En nariz aporta notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo. Acompañará muy bien mariscos, pescados y pastas.

WHT  
PARTNERS

HUARPE  
LABORATORIOS DE LOS ANDES

RIGLOS  
LA TIENDA DEL ESPUMANTE