

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