

# EXTRA BRUT

## Charmat



### CEPAS

CHARDONNAY

### ORIGEN

VALLE DEL LIMARÍ

### VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Las uvas de este espumante provienen del Valle del Limarí, el cual tiene un clima particular, determinado por la Camanchaca, neblina costera húmeda y a las casi nulas lluvias invernales. El cielo limpio, la alta luminosidad y frescos vientos que circulan por el valle se conjugan a un suelo de características únicas, distinguido por su mineralidad y carácter calcáreo el cual aporta una acidez sostenida y aromas inigualables. Nuestro espumante realizado con el método Charmat presenta una burbuja fina, persistente y de gran volumen.

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

**Método de Vinificación:** Charmat.

**Color:** amarillo brillante con tono dorado.

**Aroma:** Los aromas evocan notas frutales de carne blanca, como la pera, manzana verde asociado a leves notas cremosas y amieladas.

**Sabor:** En boca tiene buen cuerpo y una acidez importante, equilibrado y de buena complejidad, caracterizándose por su amplitud de boca, elegante textura y complejo final.

**Maridaje:** Ideal como aperitivo, o acompañando platos de pescados y mariscos, quesos maduros, charcutería en general, carne blanca o pasta. Marida muy bien también con postres.

**T° de Servir:** idealmente entre 7° C y 9° C.



D.O.: Valle del Limarí

Cepas:  
Chardonnay

Análisis

Alcohol: 12 %  
pH: 3.3  
Acidez total: 3.24 g/L  
Azúcar residual: 5 g/L

