BRUT K.O.

Cepas	Origen
País - Chardonnay - Pinot Noir	Valle del Maule

Viñedos
País de Loncomilla y de Cauquenes.
Chardonnay y Pinot Noir, de los viñedos de Bélen, Valle de Casablanca.

Vinificación
El País, se cosecha en dos oportunidades, Loncomilla en primera instancia, casi pleno de madurez y como aportador de estructura, luego de Cauquenes, que da su inmenso frescor. Ambos se prensan directo y se extrae solo el 45% de rendimiento, a objeto de obtener jugos limpios y de baja carga tánica. Luego los jugos se fermentan en viejas barricas y se crían en ellas. El Chardonnay y Pinot Noir, con los mismos procesos de delicado prensado y con 50% de rendimiento, para preservar toda su frutosidad y frescor. Basta un mes de crianza en barrica, para hacer los ensamblajes y proceder a la segunda fermentación en botella o método tradicional. La fermentación toma entre uno a dos meses, momento que se comienza a hacer el degüelle o separación de las levaduras y dejar en condiciones de ser consumido. Se cumple así el gran objetivo de elaborar con método tradicional un vino primor, cuya principal característica es un gran frescor con magnífica simplicidad. El País se muestra en su férrea estructura, el Chardonnay regala frutosidad y frescor y el Pinot Noir, es columna y perfume de flores.

Notas de Cata
Cor: amarillo ambarino, de burbuja muy abundante, fina y persistente, que se libera a raudales con su fuerza de juventud..
Aroma: : frutas blancas y fresas, con leves perfumes de rosa mosqueta. Su pronta fermentación le suma notas de pan recién horneado y miel de acacia.
Gustativo: en boca es de rica acidez, ligero, alegre y juvenil, de atractivo balance y muy refrescante. Sus burbujas le agregan un carácter festivo.
Maridaje: Cocina japonesa, pasteles de carne, empanadas, pescado en salsa especiada, pollo a la Goiás.
Temperatura de Servicio: Idealmente entre 8° a 10° C.

✔ D.O.: Valle del Maule

Cepas: ✔
78% País
12% Chardonnay
10%Pinot Noir

Análisis

Alcohol:	12.5 %	✔
pH:	3.06	✔
Acidez Total	6.14 g/L	✔
Azúcar Residual:	7.11 g/L	✔

FT8202021