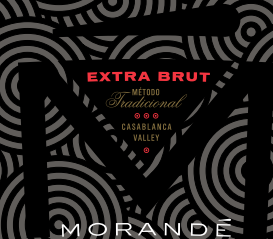


EXTRA BRUT



CEPAS

CHARDONNAY

ORIGEN

VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDOS

Belén, terroir El Espino, Valle de Casablanca.

VINIFICACIÓN

Se realizan 3 cosechas de las uvas, con diferentes grados o a vences de madurez, a objeto de tener la posibilidad de elaborar vinos bases de caracteres especiales en los aspectos más relevantes, esto es carácter varietal reflejado en su perfume, dulzor para vinos de cuerpo y acidez, como columna de soporte. Las uvas se procesan en prensas verticales y se extrae sólo el 50% del jugo flor sobre los kilos procesados. Luego la fermentación se hace en barricas de larga data, dejando sobre sus lías y con agitación semanal. Se logran así, vinos perfumados con elegancia, de buena estructura y gran frescor. Su guarda en bodega es de sólo seis meses, a objeto de tener un pequeño tiempo de crianza y adquisición de aromas terciarios someros pero finos, para someterse a su segunda fermentación en botella bajo el método tradicional o champenoise. Este proceso es de largo tiempo, de 6 a 12 semanas, ya que se hace en bodegas de bajas temperaturas para la generación de burbujas finas y de lento desprendimiento y larga duración. La crianza se mantiene por dos años, de manera de que la autólisis de las levaduras generen los precursores de aromas y las mano proteínas que dan untuosidad en boca, para iniciar su última etapa de limpieza y tapado con corcho natural. Una vez limpio y terminado reposa por un par de meses antes de salir al público.

NOTAS DE CATA

Color: fina y persistente burbuja de lenta liberación. Atractivo color amarillo crema y levemente dorado.

Aroma: frutas exóticas, pie de limón, crema pastelera y trigo tostado, con notas complejas muy seductoras de frutos secos y mazapán.

Sabor: en boca se muestra con amplitud, se abre con facilidad luego regala su cuerpo denso y de volumen con delicioso frescor. Gran balance de sabores que le dan equilibrio entre carácter y fineza. Expresivo, de personalidad fuerte y educada elegancia.

Maridaje: Aperitivos, Quesos Grasos, Ostras, Mariscos, Pescados de Agua Dulce, Moqueca Capixaba, Torresmo, platos de la gastronomía de Minas Gerais.

Temperatura de servicio: de 8 °C a 10 °C



D.O.: Valle de Casablanca

Analysis

Cepas:
100% Chardonnay

Alcohol: 13 %
pH: 3.08
Acidez Total: 5.42 g/L
Azúcar Residual: 6.74 g/L

