



Método Tradicional

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Espumante Blanc de Blancs se obtienen del viñedo Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009 en un suelo compuesto por una delgada capa de textura limosa que se extiende sobre una base de arcilla y roca metamórfica (pizarras/esquisto), que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este espumante se cosecharon a mano, temprano en la mañana, entre el 3 y el 12 de febrero. Fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde se prensaron con racimo completo. El 66% del mosto fue fermentado en barricas usadas de roble francés, mientras que el resto se fermentó en cubas de acero inoxidable. Posteriormente el 30% realizó fermentación maloláctica. El vino tuvo una guarda por 7 meses antes de irse a la botella. Luego de su segunda fermentación en botella, se mantuvo 5 años en contacto con sus lías, para finalizar con su degüelle.

NOTAS DE CATA

Nuestro Blanc de Blancs muestra un color amarillo pajizo con reflejos dorados, con burbujas muy finas e integradas. Sus expresivos aromas recuerdan a pan tostado, flores secas, cítricos y mazapán. En boca, los sabores a pan tostado se complementan con pera, cítricos, un toque a miel y frutos secos. Es un espumante de vibrante acidez, lineal y muy largo en el paladar. Su sensación envolvente y cremosa, lo convierte en un conjunto muy complejo y elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 12%

PH: 2,98

ACIDEZ TOTAL: 7,01 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 0,81 g/L - Brut Nature

GUARDA: 66% de la mezcla, 7 meses guarda en bodega usada francesa.

GUARDA EN BOTELLA: 5 años de guarda en botella en contacto con lías.

