



Método Tradicional

EXTRA BRUT

VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro espumante 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 29 de enero y el 11 de febrero. Fueron cuidadosamente transportadas a la bodega, donde se prensaron con racimo completo. El 16% 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

Este espumante muestra un color amarillo pajizo con brillos plateados y burbujas muy finas e integradas. Entrega expresivos aromas que recuerdan a panettone, membrillo, propóleo y jengibre, junto a ligeros tonos de fruta roja fresca. En boca se muestran sabores a membrillo maduro, levadura, frutos secos y alguna nota floral en su final. En el paladar, es un espumante envolvente, cremoso, de gran volumen en boca y con un largo recorrido en el paladar.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 65% Chardonnay, 35% Pinot Noir

ALCOHOL: 12%

PH: 3,05

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

AZÚCAR RESIDUAL: 3,30 g/L - Extra Brut

GUARDA: 16% de la mezcla, 7 meses guarda en barrica usada francesa.

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

