



FREE ALCOHOL

ORIGEN

Valle Central.

55% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc y
5% Pinot Noir

VIÑEDOS

Suelos: Texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma.

VINIFICACIÓN

Recepción:

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 400 kilos y también con máquina en tinas de 2000 Kgs aprox. Luego las uvas fueron prensadas para extraer el mosto.

Fermentación:

Esta se realizó independientemente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16 y 17° C., para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "ensamblaje" procurando potenciar las características de las tres cepas, para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente el vino se desalcoholiza mediante el uso de membranas adecuadas y un equipo de osmosis reversa. Luego se aplica el licor de expedición y el vino es carbonatado en línea al embotellar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este espumante fue elaborado con uvas 55% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc y 5% Pinot Noir procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. De color amarillo verdoso con notas doradas, posee una acidez balanceada que lo convierte en un espumante fresco y especial como aperitivo. Presenta gran variedad de aromas, encontrando frutas frescas como piñas, manzanas verdes y algo de cítricos. Acompañamiento ideal para ensaladas y mariscos. Sírvalo frío entre 7 y 9° C.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

UNDURRAGA
Sparkling