

EL PRIMER ESPUMANTE EN LATA

TU BRUT DE SIEMPRE,
EN UN NUEVO FORMATO.

ORIGEN

Valle Central.

70% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc,
5% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, 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. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción:

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

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 potencializar las características de las tres cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo 60 días sobre sus lías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color pálido con tonos pajizos y tiene un aroma elegante y delicado. En el paladar es fresco y seco.

Es exquisito como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración. Sírvalo frío entre 7° y 9° grados.

Mantener en un lugar fresco.

No congelar y no agitar antes de abrir.

Duración: 18 meses

ENÓLOGO Carlos Concha.

UNDURRAGA

Sparkling

