

Composición Varietal:	Pinot Noir 67,1%; Chardonnay 14,2% ; Sauvignon Blanc 10,6% ; Semillón 5%; Riesling 3%
Origen de Uvas:	Maule / Curicó 40% / Maipo 20% / Casablanca 20% / Leyda 20%
Rendimiento:	12 ton/há aprox.
Fecha de cosecha:	Tercera semana de Febrero hasta la primera de Abril
Producción anual:	1.200.000 litros 133.000 C9L aprox.

El Brut de Viñamar es un espumante realizado por método Charmat. El Pinot Noir aporta aromas de frutilla, flores y da volumen en boca. El Chardonnay entrega aromas a manzana y pera. Por otro lado el Sauvignon Blanc entrega aromas a pomelo y limón. Asimismo, el Semillón entrega notas a manzana y melón. Por último el Riesling da elegancia, aromas a flores y durazno blanco.

Descripción del vino

Color:	Amarillo dorado pálido con un leve tinte rosado. Burbujas persistentes.
Aroma:	Notas frutales muy agradables tipo cítricas como mandarina, pomelo, manzana verde y cáscara de limón.
Boca:	Muy complejo en nariz y boca, fresco, elegante y agradable. Posee muy buena acidez, volumen y persistencia.

Análisis

Alcohol:	12,5 ° GL
Acidez Total:	7,68 g/l (exp.Ac.Tartarico)
Azúcar residual:	11,8 g/l
pH:	3,15
Presión (CO2):	4,5 bar (a 15°C)

Proceso de Vinificación:

Las uvas son prensadas en racimo completo (sin macerar) en prensas neumáticas con un programa especial de espumante. La primera fermentación alcohólica se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13-16°C. El vino base obtenido es luego llevado a las Autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante método Charmat, controlando las temperaturas entre 14 y 17°C por 18 a 25 días. Una vez terminado, el espumante obtenido se mantiene en contacto con las lías de levadura (Autolisis) por 1 mes y medio.

