

Composición Varietal:	Pinot Noir 40%; Chardonnay 60%
Origen de Uvas:	Valle de Casablanca
Cosecha:	2013
Rendimiento:	12 ton/há aprox.
Fecha de cosecha:	Chardonnay última semana Febrero; Pinot Noir 1° semana de Marzo
Producción anual:	2.800 C9L aprox.

Suelo:

Franco arcilloso (arcillas rojas y negras) y arenoso.

Clima:

Las uvas provenientes del Valle de Casablanca (clima frío): Chardonnay y Pinot Noir, poseen un frescor y buena acidez natural. Debido a las temperaturas bajas durante el periodo de madurez, influenciado por las neblinas matinales y vientos fríos costeros durante el día provenientes del océano pacífico, poseen una buena tipicidad varietal y armonía de aromas.

Notas de Cata:

Color:	Amarillo dorado pálido con un leve tinte rosado. Espuma blanca y corona persistente.
Aroma:	Notas frutales muy agradables tipo cítricas como mandarina, pomelo, manzana verde, cáscara de limón, con notas de pan blanco y levadura.
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:	8,9 g/l (exp.Ac.Tartarico)
Azúcar residual:	6 g/l
pH:	3,1
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.

Potencial de guarda:

Se recomienda beber dentro de los 3 años después de la cosecha.

