

Composición Varietal:	Chardonnay 30%; Pinot Noir 30%; Sauvignon Blanc 30% y 10% Riesling
Origen de Uvas:	Valles de Casablanca, Maipo y del Maule.
Cosecha:	2011
Rendimiento:	12-14 ton/há aprox.
Fecha de cosecha:	Sauvignon blanc en Febrero, Chardonnay 1° quincena de Marzo, Pinot Noir y Riesling 2° quincena de Marzo.
Producción anual:	6.200 C9L aprox.

### *Suelo:*

Dependiendo de la zona va desde Franco arcilloso (arcillas rojas y negras) y arenoso.

### *Clima:*

Las uvas de Casablanca principalmente Chardonnay y Pinot Noir, poseen un frescor natural, alta acidez y buena tipicidad varietal debido a las temperaturas bajas durante el periodo de madurez influenciado por neblinas matinales y vientos fríos que vienen del océano pacifico. Las uvas provenientes del Valle del Maipo (zona de Melipilla) Sauvignon Blanc y Chardonnay, poseen una influencia de temperaturas medias moderadas en comparación al resto del Valle del Maipo más cercano a los Andes, debido a los vientos fríos que vienen de la costa. Valle de Maule también se caracteriza por tener zonas de temperaturas moderadas ideal para la producción de espumantes.

### *Notas de Cata:*

Color:	Amarillo pálido con matices verdes. Espuma blanca y corona persistente.
Aroma:	Notas de fruta fresca como manzana verde, pera, durazno blanco, frutos confitados y bizcocho.
Boca:	Suave, buen equilibrio entre la acidez y el dulzor.
Temperatura Ideal:	6° a 8°C

### *Análisis:*

Alcohol:	12 ° GL
Acidez Total:	6,6 g/l (exp.Ac.Tartarico)
Azúcar residual:	25 g/l
pH:	3,1
Presion (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 14-17 °C. El vino base obtenido, es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación, controlando las temperaturas entre 14 a 17°C por 18 a 25 días. Una vez terminada, el espumante obtenido se mantiene en contacto con las lías de levadura (autólisis) por 1 mes y medio.

### *Potencial de guarda:*

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

