

Composición Varietal:	Chardonnay 56%; Pinot Noir 44%.
Origen de Uvas:	Valle de Casablanca.
Cosecha:	2014
Rendimiento:	8 ton/há aprox.
Fecha de cosecha:	Marzo 2014
Producción anual:	5.300 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 proveniente del océano pacífico, poseen una buena tipicidad varietal y armonía de aromas.

Notas de Cata:

Color:	Amarillo pálido con suave tinte rosado. Su espuma es blanca y corona persistente.
Aroma:	Notas a frutas tropicales cítricas como; duraznos blancos, mandarina, pomelo y piña.
Boca:	Fresco, elegante y agradable. Tiene buena acidez, volumen y persistencia.

Análisis:

Alcohol:	12,6° GL
Acidez Total:	6,93 g/l (exp. Ac. Tartárico)
Azúcar residual:	8,9 g/l
pH:	3,21
Presión (CO2):	4,5 bar (a 15°C)

Proceso de Vinificación:

Las uvas son cosechadas por mano y prensadas con un programa especial de espumante. La primera fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 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 16°C por 18 a 25 días.

Potencial de guarda:

Se recomienda disfrutar dentro de 2 años después de la cosecha.