

# Alma4

## PINOT CHARDONNAY

2016



### ► CULTIVO

Variedad: 70 % Pinot Noir - 30 % Chardonnay

Año De Cosecha: 2016

Región: Tupungato (San José, La Carrera) y Tunuyán (San Pablo), Valle de Uco, Mendoza.

Cosecha: Primeros días de Febrero en forma manual, en cajas de 20 Kg.

### ► ELABORACIÓN

**Vino Base:** Prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

**Espumante:** Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

**Tiempo sobre Levaduras:** 15 meses.

**Degüello:** Realizado en forma manual.

### ► DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11,9 %

Azúcar: 6,53 g/l

Acidez: 9,37 g/l

### ► NOTAS DE CATA

**Vista:** Amarillo dorado con unas delicadas notas color salmón. Elegantes cadenas de finas burbujas.

**Nariz:** Es fino y amplio, con toques de ananá, flores y cítricos.

Panadería y levaduras nos recuerdan el método Champenoise con el que fue elaborado.

**Boca:** Fresca y elegante. Además de las frutas percibidas en nariz, aparecen cereal y miel. Es largo y de espléndida estructura.