

Alma4

CHARDONNAY 2013



► CULTIVO

Variedad: 100 % Chardonnay

Año de Cosecha: 2013

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. Un 15% de Chardonnay fermentó en barricas de roble francés. Sin fermentación maloláctica.

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

Tiempo sobre Levaduras: 40 meses.

Degüello: Realizado de forma manual.

► DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,5 %

Azúcar: 4,7 g/l

Acidez: 7,05 g/l

► NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo verdoso con destellos dorados. Persistentes y delicadas cadenas de pequeñas burbujas.

Nariz: Impactante. Frutas blancas como pera fresca. Algunas notas cítricas de cáscara de mandarina y quinoto. Equilibrio fruta - levadura - sutil madera que acompleja.

Boca: Cremoso y lleno. Armonía azúcar - acidez. Aparece un final de fruta exótica. Es largo y complejo. Intenso y fresco. Un espumante para degustar con los 5 sentidos.