

BAPTÊME

*Más allá de los mares, desde un nuevo y elegido terroir,
este vino guarda tradiciones ancestrales que nos marcaron el rumbo.*

Champenoise Sparkling Wine

EXTRA BRUT

VIÑEDO

Valle de Uco, Mendoza. Altitud 1100 msnm.

SUELO

Suelos aluvionales, arenosos y pedregosos, con excelente permeabilidad y drenaje.

CLIMA

El clima se caracteriza por presentar días cálidos, soleados y noches frescas, con una amplitud térmica superior a 14° C.

COSECHA

Se realiza durante la primera y segunda semana de febrero en forma manual, seleccionando racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

VINIFICACIÓN

Prensado directo de racimos enteros y fermentación a bajas temperaturas con inoculación de levaduras seleccionadas y posterior contacto sobre lías durante 12 meses.

PRODUCCIÓN

2000 botellas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Elaborado con uvas Pinot Noir y Chardonnay es un vino espumoso con alto potencial de guarda, complejo y elegante.

Refrescante, con notas cítricas y florales, presenta aromas de frutos tropicales y sabor persistente.

ALCOHOL

12.5%

