

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 80% Chardonnay, 20% Chenin

**ORIGEN** San Rafael, Mendoza, Argentina

**NUESTROS VIÑEDOS** 25 de Mayo: espalderos altos plantados a 850 msnm, conducidos mediante doble cordón pitoneado. Suelo franco-arenoso con presencia de arcillas y piedras, regado mediante riego por goteo.  
Las Paredes: espalderos altos plantados a 750 msnm, conducidos mediante doble cordón pitoneado. Suelo profundo franco-arenoso regado por inundación.

**COSECHA** Manual en cajas de 16 kg. Principio de Febrero.

**ELABORACION**

- Despalillado y molienda de la misma.
- Previo al prensado se enfría a 8°C. Prensado en prensa neumática con un sistema escalonado en el cual la prensa extrae el jugo aumentando presión y manteniendo sin rotar.
- Fermentación: se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada inferior 16°C con levaduras seleccionadas.
- Finalizada la fermentación se realiza battonage de las lías para alcanzar una buena autólisis que aporte volumen de boca y complejidad al vino base.
- Segunda fermentación: se efectúa en tanques durante 45 días. Conservamos el espumante en contacto con levaduras durante 90 días más en los cuales realizamos 1 battonage c/7 días.
- Dosaje: durante el embotellado se corrige el nivel de azúcar para alcanzar los 6,5- 7,5 grs/l.

**ENÓLOGOS** Jimena López & Pepe Reginato

**INGENIERO AGRÓNOMO** Aquiles Lucchini

**NOTAS DE CATA** Color: amarillo con destellos verdes.  
Aromas: expresivo, se perciben frutas blancas como el damasco y la manzana verde y miel.  
Boca: se perciben delicadas burbujas que dan fluidez y una muy equilibrada pero presente acidez que refresca el paladar.  
Disfrutar con: mariscos, carnes blancas y postres de buen dulzor.

