

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

**ORIGEN** San Rafael, Mendoza, Argentina

**NUESTROS VIÑEDOS** Espalderos altos plantados a 850 msnm, en una zona de clima semidesértico que registra muy elevada amplitud térmica, conducidos mediante doble cordón pitoneado. Suelo franco-arenoso con presencia de arcillas y piedras, regado mediante riego por goteo.

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

**ELABORACIÓN**

- Despalillado y molienda.
- 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 a 15°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 11 grs/l.

**ENÓLOGA** Jimena López

**INGENIERO AGRÓNOMO** Aquiles Lucchini

**NOTAS DE CATA**

Color: sutil color amarillo pálido con destellos rosa.  
Aromas: Vino espumoso fresco con notas florales, se perciben pera, durazno y sutiles aromas a frutos tropicales.  
Boca: Finas y delicadas burbujas que dan fluidez y una muy equilibrada acidez que refresca el paladar.  
Maridaje sugerido: mariscos, paella, carnes blancas y postres de buen dulzor.

