

CHAMPENOISE EXTRA BRUT

HISTORIA

Nuestro primer espumante elaborado bajo el método tradicional (champenoise). Este corte clásico de 50% Chardonnay y 50% Pinot Noir refleja el espíritu de equilibrio: frescura, finura y complejidad en perfecta armonía. Su crianza en botella, con al menos 18 meses de reposo sobre lías, exige paciencia y un trabajo artesanal minucioso que se traduce en profundidad, elegancia y una burbuja delicada y persistente.

Un espumante que rinde homenaje a la tradición, pensado para transformar cada encuentro en un momento especial.

INFORMACIÓN TÉCNICA

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir

Alcohol: 12.3 %

Azúcares reductores: 4.92 g/l

Acidez total: 6.93 g/l

pH: 3.18

Vinedos: Perdriel - Luján de Cuyo
y Vista Flores - Tunuyán, Mendoza

Altitud: Perdriel 980 m.s.n.m;
Vista Flores 1050 m.s.n.m

Potencial de guarda: Mas de 5 años

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo pálido con reflejos dorados y verdosos. Burbuja fina, persistente y bien integrada, que forma una corona delicada y continua.

Aroma: Elegante y complejo. Aparecen notas cítricas y de fruta blanca fresca –manzana verde, pera– que se integran con sutiles aromas de pan tostado, brioche y frutos secos, resultado de su crianza sobre lías. Perfil limpio, profundo y refinado.

Boca: Seco, preciso y vibrante. La acidez marcada aporta frescura y tensión, equilibrando una textura cremosa y envolvente. De paso elegante, con final largo y persistente, donde se combinan notas frutales y recuerdos de pastelería fina.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar cocina de producto y preparaciones delicadas, como mariscos frescos, ostras, pescados blancos, sushi o sashimi. También armoniza con platos de inspiración francesa, quesos de pasta blanda o entradas con base de vegetales y cítricos, donde su frescura y fineza realzan cada sabor.

