

MILLÉSIMÉ BRUT NATURE 2022

HISTORIA

Una práctica heredado de la familia fundadora y que mantenemos en nuestro legajo. Elaborado mediante el método tradicional (champenoise), este espumante reposa durante 36 meses sobre sus lías en botella antes del degüelle. El prolongado y meticuloso proceso artesanal permite una evolución delicada, en la que la frescura se armoniza con sutiles notas de panadería, matices minerales y una textura tensa y precisa.

Millésimé es un espumante fruto de una elaboración paciente, concebido para quienes entienden el arte de esperar.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Pinot Noir

Alcohol: 12.7 %

Azúcares reductores: 1.67 g/l

Acidez total: 7.54 g/l

pH: 3.26

Víñedos: Vista Flores - Tunuyán, Mendoza

Potencial de guarda: Más de 5 años

Altitud: 1050 m.s.n.m

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo pálido con reflejos dorados brillantes. Burbuja extremadamente fina y persistente, de ascenso delicado y continuo, que evidencia su prolongada crianza sobre lías.

Aroma: Preciso y elegante. Notas de fruta blanca y cítricos frescos, integradas con sutiles recuerdos de brioche, frutos secos y una delicada mineralidad propia de su crianza prolongada.

Boca: Seco y tenso, de marcada acidez natural que aporta frescura y verticalidad. Textura fina y cremosa, con estructura y carácter propios del Pinot Noir. Final largo, vibrante y persistente

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar cocina productos puros, como ostras, ceviches, tiraditos, pescados blancos grillados o preparaciones de inspiración japonesa. También armoniza con quesos o platos de cocina contemporánea donde la acidez y la textura del vino realzan sabores sutiles sin opacarlos.

