

## CAPRICCIO

**VARIEDAD:** Torrontes Riojano 100%  
**ORIGEN:** Lavelle, Mendoza, Argentina.  
**ALCOHOL:** 8,5 % % v/v  
**AZÚCAR:** 60 g/l

**VIÑEDOS:** Viñedos implantados en 1990, conducidos en parral. Son regados por surcos, con agua proveniente del río Mendoza. Son suelos de profundidad media. Es una zona con temperaturas intermedias, adecuadas para expresar al máximo las características varietales de esta cepa. La viña se encuentra a 880 m sobre el nivel del mar. Posee una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.

**PROCESO DE ELABORACIÓN:** La uva es cosechada cuando tiene las condiciones óptimas de azúcar y acidez para obtener un vino base para elaborar un espumante. En bodega se separan las partes sólidas del mosto, el cual se somete a temperaturas entre 6-8°C, para eliminar la mayor parte de sustancias sólidas y de esta manera se obtiene un líquido límpido óptimo para fermentar. Este vino base obtenido es enviado a tanques de acero inoxidable para realizar la elaboración del espumante bajo método Charmat. Se enfría a -3°C. Se deja reposar durante 5-6 días. Se siembra el tanque con levaduras seleccionadas a 15°C durante 10-12 días. El objetivo es realizar una fermentación con temperaturas bajas para preservar aromas varietales. Al ser un espumante dulce natural se produce la fermentación de los azúcares naturales de la uva; una vez que alcanzan los 8,5 grados de alcohol se detiene la fermentación, quedando el producto con aproximadamente 60 gramos de azúcar residual. Se enfría el vino a -3°C, se pasa por centrífuga, donde se separan las levaduras que llevaron a cabo la toma de espuma, y el espumante ya centrifugado pasa a un tanque de acero inoxidable. Se deja reposar durante 48 hs., se realizan análisis físico-químicos y posteriormente se efectúa la filtración del mismo mediante el pasaje del champagne por filtro de placas y luego módulos filtrantes lenticulares para eliminar cualquier tipo de impurezas o microorganismos. De esta manera el espumante queda listo para su fraccionamiento. Se mantiene a una temperatura de 0 a -2°C y se conecta la línea desde el tanque de champagne a la llenadora. El champagne se envasa a 0°C y 4.5 Atm de presión.

**DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA:** Un propuesta alegre e tentadora para postres. Amarillo con matices verdosos. Exquisito perfume a fruta madura y pinceladas florales, tan característico del cepaje emblema de Argentina. Su paso en boca es goloso, recuerda la fruta almibarada y confitados cítricos. Equilibrado y pleno, se destaca por su persistencia vivaz. El mejor compañero de los postres, mousse de frutas, propuestas con chocolate blanco, tarta de fresas con crema, strudel de manzana o ciruelas, pie de limón, quesos azules con frutos secos, budines de frutas pasas y confitados, entre otros.

**COLOR:** Amarillo suave con delicados matices verdosos.  
**NARIZ:** Armónico con exquisita intensidad floral.  
**BOCA:** Delicada textura y dulzura, que realzan su particular estructura.  
**PERLAGE:** Emanan pequeñas y finas burbujas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 5°C a 8°C

