

NOVECENTO



EXTRA BRUT



VARIEDAD: Extra Brut (50% Chardonnay, 50% Chenin).

ORIGEN: Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 11.9% v/v



VIÑEDOS: Implantados en 1994, conducidos en espaldero altos regados por surcos. Es una zona con buena amplitud térmica y una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.



PROCESO DE ELABORACIÓN: La uva es cosechada al lograr las condiciones óptimas de azúcar y acidez para obtener un vino base. Este vino base obtenido, es enviado a tanques de acero inoxidable para realizar la elaboración del espumante bajo método Charmat. Se agrega azúcar y levaduras para la segunda fermentación, la cual dura aproximadamente 25 días.



COLOR: Amarillo brillante con reflejos verdosos característicos.

AROMA: Fresco, combinado con notas frutales y cítricas muy delicadas.

BOCA: Elegante y buen equilibrio entre azúcar y acidez.

PERLAGE: Refinado y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 5° C a 8° C.

