



ECLAT PLATA EXTRA BRUT

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.
AÑO DE PLANTACIÓN: 2009.
CONDUCCIÓN: Espaldero.
SUELO: Arcilla con canto rodado.

ALTITUD: 1.000 msnm.
RENDIMIENTO: 8.000 kg / ha.
COSECHA: Manual.

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: 67% Chardonnay 33% Pinot Noir.
MÉTODO: Tradicional / Champenoise.
ESTILO: Extra Brut.
AZÚCAR TOTAL: 6 gramos / litro.
VINIFICACIÓN: Preparación del vino base. Agregado de levaduras (licor de tiraje) para la re-fermentación en la botella. Se efectúa el tiraje. Mínimo de 36 meses de estiba en contacto con las lías. Removido de botellas en pupitres durante 3 semanas. Degüelle con agregado de licor de expedición.
PRODUCCIÓN: 4.000 botellas / año.
ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

NOTAS DE CATA

Vino espumoso blanco de matices dorados. Presenta burbujas pequeñas y delicadas, y aromas a cítricos, manzana verde y más complejos como brioche y costra de pan dada la extensa permanencia del vino sobre sus lías. En boca la entrada es fresca y se percibe el tipo de crianza.
TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10°C y 11°C .