



ECLAT PLATA EXTRA BRUT

WEINBERGE

STANDORT: Agrelo, Luján de Cuyo.
 PFLANZJAHR: 2009.
 FAHREN: Gitter.
 BODEN: Lehm mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.
 ERTRAG: 8.000 kg/ha.
 ERNTE: Manuell.

AUSARBEITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 67 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir.
 METHODE: Traditionell / Champenoise.
 STIL: Extra Brut.
 GESAMTZUCKER: 6 Gramm / Liter.
 VINIFIKATION: Herstellung des Grundweins. Hefe hinzugefügt (Likör von Tiraje) zur erneuten Gärung in der Flasche. Der Druck wird durchgeführt. Mindestens 36 Monatelange Lagerung im Kontakt mit der Hefe. Flaschen von Schreibtischen entfernen für 3 Wochen. Degorgieren mit Zugabe von Expeditionsschnaps.
 PRODUKTION: 4.000 Flaschen/Jahr.
 WINZER: Juan Ubaldini.

CATAS ANMERKUNGEN

Weißer Schaumwein mit goldenen Nuancen. Es hat kleine Blasen und zart und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und komplexeren Aromen wie Brioche und Brotkruste aufgrund der weitgehenden Beständigkeit des Weins auf der Hefe. Im Mund Der Eintrag ist frisch und die Art der Alterung ist spürbar.
 BETRIEBSTEMPERATUR: Zwischen 10 °C und 11 °C.