

SUPRÊME

EXTRA BRUT

ORIGEN

Valle de Leyda.

65% Chardonnay, 35% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Suelo: El Valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas drenan y reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición.

El suelo de esta parcela es de muy fina textura. El delgado perfil superficial es arcilloso y poco fértil, seguido de un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo es de roca granítica descompuesta y presenta una diversa estructura mineral.

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en cajas de 12 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación: Esta se realizó independientemente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 18-20 días a temperaturas entre 16° y 17° C., para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "corte"

procurando potencializar las características de las dos cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Antes de ser embotellado se le agregó el "licor de tiraje" con el fin de iniciar la segunda fermentación la cual duró aproximadamente 2 meses a temperatura controlada. Posteriormente permaneció sobre sus "lías" durante 12 meses antes del degüelle y de agregarse el "licor de expedición".

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método tradicional, fue elaborado con las mejores uvas Chardonnay y Pinot Noir procedentes de "terroirs" excepcionales en nuestros viñedos del Valle de Leyda. Su color amarillo brillante, aroma complejo y su paladar delicadamente seco, le dan gran elegancia. Sus burbujas son finas y persistentes haciendo de éste, un producto de gran finura y categoría.

Sírvalo frío entre 6 y 8° grados.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

