

# BRUT LONG PLAY III



## ORIGEN

Valle de Leyda.  
60% Pinot Noir, 35% Chardonnay y 5% Riesling.

## VIÑEDOS

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

**Clima:** A tan sólo 13 kilómetros en línea recta al mar, existe una alta influencia del Océano Pacífico, con una fresca brisa que permite una lenta maduración de las uvas.

## VINIFICACIÓN

**Recepción:** La cosecha se realizó en forma manual en bins de 350 kilos. Cada variedad, en el momento óptimo de madurez para la elaboración de espumantes de alta gama. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

**Fermentación:** La primera fermentación se realizó independientemente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 15-20 días a temperaturas entre 16 y 17° C., para potenciar al máximo los aromas y sabores varietales. Una vez terminada la primera fermentación, el vino tuvo una crianza principalmente en estanques de acero inoxidable, durante 12 meses. Luego se realizó el “corte” procurando potenciar las características de las tres cepas, para luego ser clarificado y estabilizado. Se le agregó el “licor de tiraje” con el fin de iniciar la segunda fermentación en tanque hermético de acero inoxidable (Método Charmat), la cual duró aproximadamente 20 días a temperatura controlada. Después permaneció sobre sus “lías” bajo un programa de agitación, durante 14 meses, antes de incorporar el “licor de expedición” y embotellar.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino fue producido mediante el método de segunda fermentación llamado Charmat Largo. Fue elaborado con las mejores uvas de nuestros viñedos del Valle de Leyda. Equilibrado, muy complejo y fresco a la vez. Mineral, cremoso y largo en boca, con aromas de frutos secos, bizcocho, membrillo, avellanas y berries. Motívate a comer con espumante! Ostras, camarones, erizos, ensaladas, carnes blancas, pastas, frutas, postres, aves de caza y mucho más! Sírvalo frío entre 8 y 10° C.

**WINEMAKER**  
Carlos Concha

Sparkling