



BRUT

ORIGEN

Valle Central.
50% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc,
5% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción:

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 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 15 días a temperaturas entre 14°C y 20°C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "ensamblaje" procurando potencializar las características de las dos cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo hasta 60 días sobre sus lías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado 50% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 5% Pinot Noir procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color pálido con tonos pajizos y tiene un aroma elegante y delicado. En el paladar es fresco y seco.

Es exquisito como aperitivo o acompañando aperitivos y cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.

Sírvalo frío entre 7° y 9° grados.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

