

INDOMABLE

ESPUMANTE BLANC DE MALBEC

Siguiendo con la tradición de elaboración de vinos blancos a partir de uva malbec, decidimos tomar como vino base un emblema de la bodega, el Blanc de Malbec. Utilizamos el método Champenoise, el cual dejamos en contacto con las levaduras, en botellas, durante 36 meses. Pasado este tiempo se completa la etapa por medio del degüelle, el agregado del licor de expedición y el tapón.

VARIEDAD

100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN

Cosecha Manual.

Los Chacayes. Viñedos de 20 años de antigüedad, espaldero alto con riego por goteo, poda cordón pitoneado con 8.000 plantas por hectárea.

ELABORACIÓN

Elaboración vino base: Prensado a racimo entero.

Fermentación a 14°C - movimientos diarios de borras por 8 meses.

Tiraje: A partir de 12 meses de la elaboración de la base, se realiza el tiraje.

Fermentación en cámara de frío a 14°C.

Crianza sobre lías, durante 36 meses, antes de realizar el degüelle

NOTAS DE CATA

A la vista se destaca un rosado pálido muy particular y característico, casi imperceptible. En nariz nos sorprenden los aromas primarios del Malbec, frutas rojas frescas de primera fermentación, flores primaverales y especias en perfecto equilibrio. En boca tiene una primera impresión fresca y frutal, la cual combinada con la naturaleza de los frutales que predominan en el Malbec, nos ofrece una sensación amplia y redonda, untuosa y equilibrada.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

