

# INDOMABLE

## ESPUMANTE PINOT NOIR CHARDONNAY



### VARIEDAD

Pinot Noir - Chardonnay

### COSECHA Y REGIÓN

Cosecha Manual.

El Peral / Los Árboles.

Viñedo de 15 años de antigüedad, espaldero alto con riego por goteo, poda cordón pitoneado con 8.000 plantas por hectárea.

### MÉTODO

Champenoise

### ELABORACIÓN

La recolección de la fruta se realiza en los primeros días de Febrero, de ésta se obtiene el vino base mediante un cuidadoso prensado neumático a bajas presiones, para luego fermentarlo a temperaturas que rondan los 15 °C. Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Segunda fermentación en botella durante 36 meses.

### NOTAS DE CATA

A la vista se muestra como un espumante con burbujas finas, consistentes y persistentes que se desprenden cuidadosamente formando una perfecta corona, de color rosa pálido. En boca se presenta refrescante, con una excelente acidez que potencia los sabores a frutas blancas. Equilibrado y vibrante con un gran bouquet.

### NOTES

.....

.....

.....

.....

.....