

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

.....

.....

.....

.....

.....