



Extra Brut

VALLE CENTRAL • CHILE



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color: Nuestro Espumoso Extra Brut posee un color amarillo con tintes verdosos. Posee pequeñas y elegantes burbujas que forman una delicada corona que permanece por largo tiempo en la copa. Las burbujas ascienden muy suavemente por el interior de la copa.

Aroma: En nariz es complejo y elegante. Aparecen notas a bizcocho, pasas y algo de frutas tropicales como plátano y duraznos.

Sabor: En boca es vibrante, de acidez punzante y crujiente. Tiene una larga persistencia.

VINIFICACIÓN

Método CHARMAT.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir muy frío, ideal entre 6-8°C.

COMIDAS SUGERIDAS

Ideal como aperitivo, pero también puede acompañar pescados, mariscos y ensaladas frescas.

DETALLES TÉCNICOS

Composición: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12% v/v

pH: 3.15

Acidez Total: 5.22 g/l.

Azúcar Residual: 5 g/l.

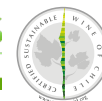


**FOR THE
PLANET**

— MEMBER —

“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y nos preocupa mantenerlos lo más prístino posible, por lo que donamos el 1% de nuestras ventas a esta finalidad a través de ONG locales sin fines de lucro.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

CONSUMIR SOLO MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER PERJUDICIAL. NO APTO PARA MUJERES EMBARAZADAS.