

# ACCURO ESPUMANTE

**Composición Varietal:**

50% Pinot Negro - 50% Chardonnay

**Origen:**

Valle de Uco – Tupungato–Gualtallary-Agua Amarga  
Mendoza  
Argentina

**Suelos:**

Franco limoso con bastante presencia de Piedras fragmentadas, de Fertilidad Media a Baja, con bajo porcentaje de Material Orgánico.  
Bien drenados y con escasa salinidad

**Clima:**

De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías.  
La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y taninos en las uvas.

**Cosecha:**

Su cosecha se realiza a principios de Febrero; coincidentemente al inicio de su madurez, conservando así el mayor potencial Aromático y la acidez de la uva, fundamental para la elaboración de espumantes de Calidad

**Elaboración:**

Las uvas son cosechadas en cajas de 20 kilos, evitando así la rotura de granos, los racimos enteros son prensados en prensa neumática hasta 1 bar, y el Mosto obtenido es decantado estáticamente, para luego dar comienzo a la primera fermentación. Luego de esta, el vino es decantado y clarificado de manera natural. Posteriormente es llevado a Tanques especiales para contener líquidos a presión y es acá donde se adiciona su licor de tiraje y levaduras para llevar a cabo la toma de espuma. (Método Charmat) una vez finalizada esta fermentación, el espumante queda bajo crianza sobre levaduras durante 4 meses.

**Notas de Cata:**

A la vista sorprende su color rosa tenue, proveniente del Pinot Noir (Variedad de Uva Tinta)

En Nariz se destacan los frutos rojos frescos, aromas sutiles a pera y manzana verde, acompanyados con aromas que recuerdan al pan tostado que lo hacen un espumante complejo y afrutado. En boca es de acidez notable que aporta frescura y hace su paso por boca algo tenaz; su final es largo e invita siempre a repetir la experiencia.

**Notas técnicas**

Alcohol: 11,8 %

Acidez Total: 5,9 g/l

Azúcar: 6.9 g/l

pH: 3,3