



Extra Brut Charmat

CHARDONNAY 60% - CHENIN 40%

El Carrizal, Luján de Cuyo, Mendoza.

ELABORACIÓN

Cosecha manual, prensado neumático de racimo entero separando el mosto flor. Sin agregado de sulfitos y con presencia de oxidación. Clarificación estática por frío durante 24 horas, obteniendo un mosto bien limpio. Fermentación en tanques de acero inoxidable, con levaduras indígenas entre 15°C-18°C. Toma de espuma se realizó en tanque, Método Charmat, y se mantuvo sobre lías durante 3 meses.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color: Dorado claro y muy brillante.

Aroma: Frutas frescas y flores con algunas notas complejas provenientes del tiempo sobre lías.

Sabor: Balance y frescura, buena acidez natural.

OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo entre 5°C - 10°C. Para acompañar todo tipo de sabores, entre los que destacan comidas con alto contenido graso ya sean dulces o saladas.

Año: 2023 | **pH:** 3.2 | **Azúcar:** 8 g/L.



/ LoSance



/ losancebodega