



ESPUMANTES

LAS PERDICES NUIT 730 BRUT NATURE



COMPOSICIÓN VARIETAL

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

MÉTODO Champenoise ó Tradicional. Fermentación en botella.

TIEMPO SOBRE BORRAS 24 meses o 730 Noches, cuando se inicia el degüelle.

CLASIFICACIÓN Brut Nature.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos brillantes. Espuma persistente, burbujas delicadas que forman un fino rosario. Aromas bien complejos donde sobresalen las notas de pan tostado y levadura, producto de su maduración, también podemos encontrar miel, coco y almendras. Entrada en boca suave y cremosa, con buena y equilibrada acidez, elegante y persistente. Complejo, fresco y con toques de fruta. Ideal como aperitivo, para acompañar frutos de mar, ceviches, carpaccios y platos de pescado.

TEMPERATURA DE CONSUMO 5-7 °C

AZÚCAR RESIDUAL 5,0 gr/L

MADURACIÓN DE LAS UVAS Primera quincena de febrero.

COSECHA Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO 6.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

VINO BASE

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, control de temperatura entre 14-16 °C durante 20 días.

TOMA DE ESPUMA

Corte de los vinos base y puesta en botella. Luego de la segunda fermentación se deja en estiba sobre borras durante 24 meses como mínimo a temperatura entre 10-12 °C. Con este reposo se consiguen los aromas y la complejidad final.

DEGÜELLE

Colocación de las botellas en pupitres, removido manual diario durante aproximadamente 15 días, expulsión de borras (degüelle), agregado del licor de expedición y tapado final (colocación del corcho y bozal).

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3-5 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

Partida limitada y numerada de 5.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja de Madera X 3 X 750 ml