

MALPENSADO

FICHAS TÉCNICAS

MALPENSADO / EXTRA BRUT

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

AÑADA 2020

VARIEDAD Chardonnay/Viognier

ORIGEN Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ENOLOGA Constanza Gaitieri

Azúcar 7 g/L

Alcohol 12.3% v/v

ELABORACIÓN

Obtención de ambos vinos por prensado directo de la uva.

Elaboración de los mostos por separado, a bajas temperaturas para conservar los aromas.

Finalizada la 1ª fermentación de cada vino, se realiza el blend entre ambos para la toma de espuma (2ª fermentación)

TOMA DE ESPUMA

Assemblage de vinos base. Fermentación y estancia sobre lías alrededor de 120 días en tanques de acero inoxidable (método Charmat), entre 14-16°C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos

Espuma: Burbujas pequeñas a medianas, finas y abundantes, logrando un perlage ideal

Aromas: Fruta fresca como ananá, manzana verde, durazno, y flores blancas como azahar.

Boca: Intenso, fresco y de equilibrada acidez

| SPARKLING WINES |

Mendoza Argentina

