

■ UNDURRAGA VINO ESPUMANTE - BRUT



acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación: Esta se realizó independientemente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 160 y 170 C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales.

Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "ensamblaje" procurando potencializar las características de las dos cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo 60 días sobre sus lías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado 60% con uvas Chardonnay y 40% Pinot Noir procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color pálido con tonos pajizos y tiene un aroma elegante y delicado. En el paladar es fresco y seco.

Es exquisito como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.

Sírvalo frío.

ORIGEN

Valle Central.
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl

Recepção em 29/09/2012 no navio Stella Australis