



Vino espumante, Extra Brut de alta gama, elaborado siguiendo el Método Tradicional o “Champenoise”

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. El clima frío-costero del valle de Leyda entrega una lenta maduración de las uvas. Las vides están plantadas en lomajes con una suave ondulación, las que miran directamente el mar obteniendo todo el frescor y complejidad de las brisas del Océano Pacífico que favorecen el desarrollo de aromas complejos, frescos e intensos.

ELABORACIÓN

El vino base fue obtenido por prensado de racimo entero y luego fermentado a baja temperatura - 14°C - durante 20 días. Posteriormente, la segunda fermentación se realizó bajo el Método Tradicional de fermentación en botella, con una guarda de 18 meses sobre sus lías. place in the bottle, in accordance with the traditional method, and then aged on its lees for 18 months

VARIETADES

80% Chardonnay | 20% Pinot Noir

Ambas variedades se cosechan a mano, realizando una selección de racimo, durante la primera quincena de marzo.

RENDIMIENTOS

9 t / ha Chardonnay.

6 t / ha Pinot Noir.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir frío entre 8° a 10°C en copa flauta.

PRODUCCIÓN TOTAL

Producción Limitada de 2.800 botellas de 750mL.

RECONOCIMIENTOS

- **Medalla de Oro** – Catad’Or 2017
- **Medalla de Plata** – Champagne & Sparkling Wine World Championships
- **91 puntos** – Descorchados 2017,
- **91 puntos** – La Cav 2016
- **Medalla de Oro** – Catad’Or 2016

NOTAS DE CATA

- Color :** Amarillo dorado transparente con burbujas finas y persistentes.
- Aroma :** Fruta blanca, confitura de membrillo, miel y notas de almendras tostadas.
- Paladar :** En boca es elegante, chispeante, de carácter complejo y cremoso. Con final fresco y agradable acidez.
- Gastronomía :** Aperitivos, quesos suaves, pescados y mariscos, carnes blancas y frutas.