

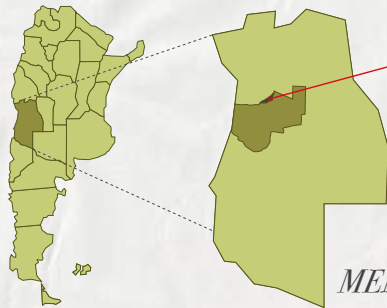


Espumante

Extra Brut

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

ARGENTINA



Zona de origen:
La Consulta, San Carlos.
Valle de Uco, Mendoza.

MENDOZA



Vinificación:

Datos analíticos:

Acidez tota: 6,20 g/l
Ol: 11.8 % v/v
Azúcar residual: 6,1 g/l
Temp. de servicio: 6°C - 9°C

Sistema de conducción: posición vertical en espaldero alto, con sistema de riego por goteo.

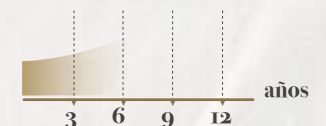
Vinificación: para obtener el vino base se realiza pre-fermentación en frío en tanques de acero inoxidable, agregado de enzimas, nutrición y levaduras seleccionadas.


Tiempo de fermentación: 20 días a 13°C - 16°C

Segunda fermentación: agregado de licor de expedición, y fermentación. Método Charmat.


Crianza: 3 meses sobre borras finas.


Potencial de guarda: 4 años



 donozoberlanga

 info@bodegadonozoberlanga.com

 Oficina Comercial
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.