



B O D E G A S O T T A N O

Sottano · ESPUMANTE EXTRA BRUT



Variedad

70% Chardonnay - 30% Viognier

Región de origen

Tupungato, Valle de Uco

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Vinificación

Se efectúa la cosecha en forma temprana buscando una buena acidez natural y un bajo grado alcohólico, las uvas son prensadas y enviadas a fermentar a una temperatura de 14° C para resguardar aromas, a los 3 meses de terminada la fermentación se efectúa la toma de espuma en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas

Proceso de crianza

Por 3 meses sobres lías

Notas de cata

Este espumante es fresco, joven y de sutiles notas frutadas, de color amarillo con tintes verdosos. En boca es elegante y de equilibrada acidez. Las notas cítricas y frutales son sus principales descriptores. Sus burbujas son finas y persistentes. Ideal para acompañar mariscos, pescados o ensaladas

Alcohol

12,1° C · Acidez Total 5,74 g/l · Azúcar residual 6,73 g/l.

Temperatura de servicio

8° - 10° C