

EFIGENIA

ESPUMANTE

EXTRA BRUT



VARIEDAD DE UVA: 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay.

REGION DE ORIGEN: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

DETALLE DE VIÑEDO: Suelo aluvional con riego por goteo.

CLIMA: Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO: Posición vertical en espalderos.

VINIFICACIÓN: Vino base: prefermentación en frío, utilización de enzimas, 20 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 13 - 16°C.

Segunda fermentación: Fermentación en botella (Método tradicional o Champenoise) donde permanece 1 año en botella en contacto con sus borras.

VISTA: Muestra un color amarillo pálido con brillantes tonos dorados.

NARIZ: Despliega una complejidad aromática digna de elogio y en la que se pueden percibir aromas a frutas blancas y cítricos con notas muy presentes de levadura y pan tostado.

BOCA: En boca tiene una entrada untuosa que se mantiene en todo su recorrido, de fina y sedosa burbuja, muy buen volumen y una justa acidez que le aporta frescura. Su final es largo, pleno de notas tostadas en su retrogusto.

CONTENIDO ALCOHOLICO: 12,5 % Vol (20°C).

ACIDEZ TOTAL: 6,10 g/l ácido tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL: 8 g/l.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 9 °C

MARIDAJE: Ideal para acompañar pescados, mariscos o simplemente como aperitivo.
