

Pet Nat

Chardonnay

ORIGEN Y TERROIR

Corte

100% Chardonnay

Viñedos

Valle de Uco

Pinot Noir

Viñedos ubicados en Gualtallary, cosechados durante la madrugada del 4 de febrero de 2020

VINO BASE

Elaboración y Toma de Espuma

La uva es prensada muy suavemente y el mosto obtenido es enfriado a 8°C para provocar la sedimentación de impurezas.

El mosto claro (jugo de uva) comienza a fermentar con levaduras a temperaturas que van desde 13 a 15°C en tanques de acero inoxidable.

Antes de que termine la fermentación, se embotella un mosto-vino, al que todavía le queda azúcar de la uva, y continúa fermentando en la botella. Esto genera gas carbónico y como la botella está tapada, este gas no se escapa produciendo las burbujas del Pet Nat.

Este producto no es filtrado por lo que se aprecia una turbidez que es natural y característico del mismo.

Hemos querido producir este vino con una mínima intervención, buscando la máxima expresión del terroir.

Método: Ancestral

ANÁLISIS

Azúcar residual 1,8 g/l

Acidez total: 9,8 g/l (ácido tartárico natural de la uva)

Alcohol: 9,5% vol

Formato: Cajas de 6 unidades

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo verdoso con una ligera turbidez. El aroma sorprende por sus notas cítricas como lima y pomelo, frutas tropicales como kiwi y banana y además se pueden apreciar notas a flores, entre ellas fresias blancas.

La acidez es firme al paladar, que recuerda a la uva con la que se elaboró. Las burbujas son finas, delicadas y persistentes resaltando su frescura.


CRUZAT



SERVICIO

Temperatura de servicio: 6° a 8° C.

Refrigerar preferentemente la botella vertical, de modo que las lías se depositen en el fondo o en el cuello de la botella.

Servicio: Al destapar la botella se producirá una efervescencia gatillada por las lías. Servir rápidamente las copas y disfrutar de la cremosidad del producto junto a las levaduras.

