



AUKA

EXTRA BRUT

VARIETALES Chardonnay

ENÓLOGO Cristian Ampuero

VIÑEDO

Finca Las Peñas – 990 msnm – Plantado en el año 1999 - Malbec / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Chardonnay – Espaldero - 5500 plantas por ha – 90 qq/ha – Suelo franco limoso.

PROCESO

Suave prensado de las uvas con estricto control de temperatura para mantener los frescos aromas varietales. Fermentación en frío – 16 a 18°C durante 21 días. Interrupción de la fermentación con reducción de la temperatura, para preservar los azúcares naturales de las uvas.

Luego el vino es colocado en tanques de acero inoxidable cerrados que soportan presión (Método Charmat) donde se obtiene la burbuja de forma natural a raíz de una segunda fermentación.

Este vino luego de la segunda fermentación pasa de entre 2 y 3 meses sobre borras que aportan calidad y complejidad al producto final.

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo luminoso, se presenta con pequeñas burbujas que conforman una corona en la parte superior de la copa.

Nariz: Intensamente aromático, recordando a flores blancas como el jazmín o la flor de naranjo combinados con notas frutales como la pera, el durazno blanco y el damasco.

Boca: Refrescante pero delicada acidez.

Maridaje: Tablas de quesos y fiambres, sushi, pollos con salsas suaves, platos vegetarianos. Postres a base de frutas y helados.

Temperatura de servicio sugerida: 6-8°C.