

VALDIVIESO

BRUT LIMITED

MÉTODO	Charmat
VARIEDAD	Chardonnay 60%; Pinot Noir 40%;
ORIGEN	Valle de Casablanca y Bio Bio
COSECHA	Cuarta semana de Febrero y Primera semana de Marzo
AZUCAR RESIDUAL	9 grs/Lt

VITICULTURA

Los viñedos se ubican en los Valles de Casablanca y Bio Bio. Ambos valles corresponden a zonas frías dentro del Valle Central de Chile. Estas características climáticas permiten obtener uvas de carácter fresco y con gran acidez natural.

VINIFICACIÓN

Después de una cosecha cuidadosa, las uvas son llevadas a la bodega para la fermentación del vino base. Esta fermentación ocurre bajo un estricto control de temperatura.

A continuación se procede a realizar la segunda fermentación bajo el método "Charmat". Una vez terminada el vino descansa sobre sus lías por 30 días antes de ser embotellado.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Brillante, de color un suave amarillo con leves reflejos verdosos. De frescos y frutales aromas. Notas cítricas, manzana verde y un delicado aroma floral. Sutil entrada en boca. Paladar redondo y de gran frescor, con una vibrante acidez.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Disfrutar como aperitivo, pescados blancos, mariscos frescos y pastas servidas con salsas suaves. Servir a 8°.

