

VALDIVIESO

EXTRA BRUT

MÉTODO	Tradicional
VARIEDAD	Chardonnay 60%; Pinot Noir 40%
ORIGEN	Valle de Bio Bio, Leyda y Casablanca
COSECHA	Febrero-Marzo
GUARDA	12 meses en botella sobre sus lías
AZUCAR RESIDUAL	8 grs/ Lt

VITICULTURA

Las uvas provienen de los valles fríos de Bio Bio, Leyda y Casablanca. Estos valles de clima frío, proveen de uvas de mucha expresión frutal, gran estructura y mucho frescor. El arte del ensamblaje nos permite obtener lo mejor de los tres valles, expresándolo en un vino espumante excepcional.

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 Tradicional. Una vez terminada el vino descansa sobre sus lías por 12 meses para luego permanecer 6 meses embotellado antes de ser liberado.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Viña Valdivieso ha desarrollado por años el arte de la elaboración de vinos espumantes por el método tradicional. Esta expertiz se suma a la perfecta búsqueda de lugares fríos, que entreguen uvas de gran carácter y rica acidez. Es por esto que se han seleccionado los mejores lotes de Pinot Noir y Chardonnay dentro de los Valles de Bio Bio, Leyda y Casablanca. Este ensamblaje determina la obtención de un vino espumante de gran volumen, de intensa expresión frutal, elegante y gran frescor. Idealmente disfrutar con pescados blancos con salsas de mariscos, ceviche de salmón o carnes blancas. Servir a 8 - 10°.

