

VALDIVIESO

NVY Cranberry-Blackberry

METODO

Charmat.

VARIEDAD

Mezcla de variedades utilizadas en elaboración de espumante Valdivieso Brut (Chardonnay/Pinot Noir/Semillón/Moscatel).

VIÑEDOS

Viñedos ubicados en el Valle Central

TIPO DE COSECHA

- Manual, en Bins (400 Kg)
- Mecanizada.

ELABORACIÓN

- En estanques autoclaves cerrados con temperatura de fermentación controlada.
- Fermentación breve (cerca a 21 días), posterior enfriamiento a -2°C y filtraciones de pre envasado.
- Adición de pulpa de fruta natural orgánica de Cranberry y Blackberry en una proporción tal, que permite obtener un equilibrio entre las características del vino espumante y los sabores de la fruta.

ALCOHOL

- 8 – 10° GL

ACIDEZ TOTAL

- 7.0 – 10.0 g/Lt (Expresado en C₄H₆O₆)

AZUCAR RESIDUAL

- 60 - 90 g/Lt

TIEMPO EN BOTELLA

- Sin envejecimiento en botella.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Aspecto: Color Rojo intenso.

Nariz: Dominantes notas de Cranberry sobre un fondo de Blackberry proveniente de la pulpa natural orgánica incorporada al espumante.

Paladar: Se presenta como un producto muy equilibrado en su relación Azúcar-Acidez. El Cranberry aporta la frescura y acidez que se complementa con los sabores y aromas la complejidad del Blackberry. Estos sabores y aromas se ven realzados por el efecto de la fina burbuja natural proveniente del proceso de fermentación del espumante.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

NVY Cranberry-Blackberry debe ser consumido muy frío, idealmente entre 2 y 8° C, antes de abrir, se debe invertir la botella suavemente con el objetivo de mezclar la pulpa de frutas con el vino espumante.

