

# VALDIVIESO

## BRUT NATURE

<b>MÉTODO</b>	Tradicional
<b>VARIEDAD</b>	Chardonnay 50%; Pinot Noir 50%
<b>ORIGEN</b>	Valle de Bio Bio y Leyda
<b>COSECHA</b>	Mediados de Febrero
<b>GUARDA</b>	18 meses en botella sobre sus lías
<b>AZUCAR RESIDUAL</b>	Sin Dosaje

## VITICULTURA

Las uvas provienen de los valles de Bio Bio y Leyda. Por una parte el sureño valle de Bio Bio nos entrega un Pinot Noir Excepcional, estructurado que aporta gran concentración en boca. Por otra parte el Chardonnay del costero Valle de Leyda nos entrega toda la elegancia y persistencia. Estas características determinan la obtención de un vino espumante de características sobresalientes.

## 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 18 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 y Leyda. Este ensamblaje determina la obtención de un vino espumante estructurado, de compleja expresión aromática, rica acidez y gran frescor.

Idealmente disfrutar con pescados magros con salsas de mariscos, ceviche de salmón o carnes blancas. Servir a 8 - 10°.

