

# VALDIVIESO

## BLANC DE BLANCS

<b>MÉTODO</b>	Tradicional
<b>VARIEDAD</b>	Chardonnay 100%
<b>ORIGEN</b>	Valle de Leyda
<b>COSECHA</b>	Mediados de Febrero
<b>GUARDA</b>	18 meses en botella sobre sus lías
<b>AZUCAR RESIDUAL</b>	6 grs/ Lt

### VITICULTURA

La fruta se obtiene de viñedos seleccionados en el valle de Leyda, sobre suelos de mediana fertilidad y buen drenaje. Los viñedos se ubican muy cercanos al mar, por lo cual gozan de una marcada influencia marina. Esto determina que las uvas se desarrollen en un ambiente frío, lo que determina la obtención de uvas de carácter fresco y mineral.

### 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 Chardonnay dentro de este emblemático Valle. Este ensamblaje determina la obtención de un vino espumante cremoso, de gran estructura, rica acidez y gran persistencia.

Idealmente disfrutar con mariscos frescos, en especial ostras. Acompañar de machas, jaiba, ceviche de pescados blancos y preparaciones sofisticadas. Servir a 8 - 10°.

