

VALDIVIESO

NVY PassionFruit

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 (cercana a 21 días), posterior enfriamiento a -2°C y filtraciones de pre envasado.
- !Adición de pulpa de fruta natural orgánica de Maracuyá 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

- !6.0 – 9.0 g/Lt (Expresado en C₄H₆O₆)

AZUCAR RESIDUAL

- !60 - 90 g/Lt

TIEMPO EN BOTELLA

- !Sin envejecimiento en botella.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Aspecto: Color Amarillo suave.

Nariz: Dominantes notas de Maracuyá proveniente de la pulpa natural orgánica incorporada al espumante.

Paladar: Se presenta como un producto muy equilibrado en su relación Azúcar-Acidez y con un sabor intenso a Maracuyá. El sabor y el aroma se ve realzado por el efecto de la fina burbuja natural proveniente del proceso de fermentación del espumante.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

NVY Passion Fruit 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.

