

VALDIVIESO

BLANC DE NOIRS

MÉTODO	Tradicional
VARIEDAD	Pinot Noir 100%
ORIGEN	Valle de Bio Bio
COSECHA	Mediados de Febrero
GUARDA	24 meses en botella sobre sus lías
AZUCAR RESIDUAL	6 grs/ Lt

VITICULTURA

La fruta se obtiene de viñedos seleccionados en el valle de Bio Bio. El valle se ubica en la región sur de Chile. Esta característica determina la obtención de un Pinot Noir de gran carácter y elegancia, acompañado de una muy rica acidez.

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 24 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 dentro del clásico Valle de Bio Bio. Este ensamblaje determina la obtención de un vino espumante intenso, de gran riqueza aromática, rica acidez y gran persistencia.

Idealmente disfrutar con mariscos frescos y cocinados, en especial aquellos de sabores intensos. Acompañar de machas, jaiba, ceviche de pescados blancos y preparaciones intensas. Servir a 8 - 10°.

