

FICHA DE CATA

A LA PAR EXTRA BRUT



VARIETADES: Chardonnay 70 % - Pinot Noir 30 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Pinot Noir (Tupungato - Valle de Uco - Mendoza) / Chardonnay (Gualtallary - Valle de Uco - Mendoza)

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat Lungo

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 5 meses en tanque y luego 3 meses en botellas. Y una segunda fermentación a temperatura controlada de 12° durante 5 semanas.

NOTAS DE CATA:

Frescura, intensidad, sutileza, elegancia y armonía son las características sobresalientes que se integran en A La Par Extra Brut. Conquistar sus aromas cítricos, característicos del Chardonnay, y la frutilla fresca y pomelo rosado que otorga el Pinot Noir. Su tiempo de contacto con lías le da un elegante toque de brioche y chocolate blanco. Largo en su final, disfrutarás los momentos que transcurren junto a este espumante en tus copas.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,8% V/V

Azúcar 7 gr./l

Acidez total 6.5 gr./l

pH.: 3,25