

FICHA DE CATA

CATALEYA EXTRA BRUT



VARIETADES: Chardonnay 80 % - Pinot Noir 20 %

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

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat corto.

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 2 meses en tanque y luego 2 meses en botellas. Y una segunda fermentación a temperatura controlada de 15° durante 4 semanas.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo brillante con algunos matices dorados.

Nuestro Cataleya Extra Brut es un espumoso con aromas cítricos y florales, aportados por el Chardonnay, y sabores de frutilla fresca, potenciados por los tioles –que otorgan toques de pomelo rosado - del Pinot Noir. Equilibrado y elegante, este espumante presenta una acidez ligeramente marcada. Fresco, sutil y elegante, con burbujas persistentes, armoniosas y finas.

Servicio: Se recomienda servir entre 6 y 8 grados.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,6% V/V

Azúcar 9.3 gr./l

Acidez total 6.60 gr./l

pH.: 3,29