

# Alma4

ESPUMANTES

## CHARDONNAY 2014

*Tupungato (San José, La Carrera) y Tunuyán (San Pablo),  
Valle de Uco, Mendoza*



### CULTIVO

VARIEDAD: 100 % Chardonnay

COSECHA: primeros días de Febrero en forma manual, en cajas de 20 Kg.

### ELABORACIÓN

VINO BASE: Prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Un 15 % de Chardonnay fermentó en barricas de roble francés. Sin fermentación maloláctica.

ESPUMANTE: Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

TIEMPO SOBRE LEVADURAS: 40 meses.

DEGÜELLO: Realizado de forma manual.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar	Acidez
12,5 %	4,7 g / l	7,05 g / l

### NOTAS DE CATA

VISTA: Amarillo verdoso con destellos dorados. Persistentes y delicadas cadenas de pequeñas burbujas.

NARIZ: Impactante. Frutas blancas como pera fresca. Algunas notas cítricas de cáscara de mandarina y quinoto. Equilibrio fruta - levadura - sutil madera que acompleja.

BOCA: Cremoso y lleno. Armonía azúcar - acidez. Aparece un final de fruta exótica. Es largo y complejo. Intenso y fresco. Un espumante para degustar con los 5 sentidos.