

ESPUMANTE BRUT SEMILLÓN CHAMPENOISE

SEMILLÓN

100% Valle del Maule,
Valle de Loncomilla, San Javier

Botellas: 8.000 botellas
Degüelle: 15 Febrero 2023

Análisis:

Alcohol 12.5%

PH 3.0

Acidez total 6.1

Azúcar residual 5.9

Vinificación:

Método Tradicional

15 meses con sus lías

Tipo de suelo:

Franco con gravas

Rendimiento:

10 ton/há

6 hl/há

Tipo de viñedo:

Espaldera baja

Año de plantación: 1980

Nota de Cata:

Color dorado pálido con suaves ribetes verdosos. Delicadas notas a fruta blanca y brioche. Busbujas finas y abundantes. En boca, notas a miel, caramelo y piña fresca, buen volumen y acidez que otorgan frescura y balance. Final largo que exige ostras frescas.



Frituras perfectas, calugas de pescado, choritos con papas fritas, ostras.

