

# Vino Espumoso San Felipe Extra Brut

*Cosecha manual en bins, proveniente de nuestros viñedos ubicados en la zona este. Una prensada con racimo entero, el tiempo de contacto con lías en el vino base y en la toma de espuma, le dan la particularidad y el equilibrio necesario entre frutas cítricas y complejidad en boca, que otorga este gran espumante.*

## COMENTARIOS:

**Color:** Dorado con reflejos verdosos.

**Burbuja:** Finas y muy persistentes.

**Aroma:** Muy frutado, recuerda ananá y duraznos blancos,

**Paladar:** Aparecen notas cítricas, con un leve dejo a frutos cítricos y un final limpio, fresco y largo es un acompañante ideal como aperitivo, para acompañar comidas y postres.

## Características:

<b>Método:</b>	Charmat
<b>Cosecha:</b>	2019
<b>Variedad:</b>	90% CHENIN - 10% CHARDONAY
<b>Viñedos :</b>	Zona Este (Rivadavia)
<b>Contacto con lías:</b>	6 meses
<b>Alcohol:</b>	12.1 % v/v
<b>Acidez total:</b>	7.85 g/l
<b>Azúcar:</b>	9.85 g/l