

Espaldares Brut Nature Chardonnay



Producto

Sparkling Wine / Vino Espumante.

Graduación

12% Alc. Vol.

Procedencia

Denominación de origen Valle del Maipo – Chile.

Suelo

Aluvial.

Rendimiento del viñedo: 10.000 kg/ha.

Densidad: espaldera 5.000 Plantas/ha.

Cepas

Chardonnay.

Cosecha

Mes de Abril, 100% selección manual, llevado a la bodega inmediatamente después de ser cortado. Seleccionado antes de ser procesado.

Vinificación

Maceración pre fermentativa: En frío entre 5 a 7 días a 8-10°C

Fermentación alcohólica: Entre 24°C y 28°C durante 7 a 12 días.

Maceración post fermentativa:

Maduración 8 meses en tanque de acero inoxidable.

Segunda fermentación en botella por 24 meses.

Metodo Champenoise.

Packaging:

Botella Champaña 750 Conica P35. Corcho Microaglomerado

EAN 13 _ 7802185000676

Viña Espaldares del Maipo S.A. / Camino El Romeral S/N Parcela 30, San Bernardo, Santiago de Chile.
Fono: +56 2 2555 6051 - +56 2 2465 2353

www.espaldaresdelmaipo.cl | contacto@espaldaresdelmaipo.cl