

# NOVECENTO



## CAPRICCIO ESPUMANTE

**VARIEDAD:** Torrontés Riojano 100%.

**ORIGEN:** Lavelle, Mendoza, Argentina.

**ALCOHOL:** 8,5% v/v

**AZÚCAR:** 60 g/l



**VIÑEDOS:** Implantados en 1990, conducidos en parral. Son regados por surcos, con agua proveniente del río Mendoza. Son suelos de profundidad media. Es una zona con temperaturas intermedias, adecuadas para expresar al máximo las características varietales de esta cepa. La viña se encuentra a 880 m sobre el nivel del mar. Posee una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.



**PROCESO DE ELABORACIÓN:** Cosechada la uva en su madurez justa, se separan las partes sólidas del mosto, el cual se clarificará para ser enviado al tanque de la Bodega de Espumantes. Allí comenzará la fermentación alcohólica hasta que el azúcar residual sea suficiente para generar las atmósferas de presión necesarias y para su dulzor. Una vez que el producto tiene entre 5 y 6 atm y 60 g/l de azúcar residual natural, se enfría a  $-3^{\circ}\text{C}$ , se pasa por una bomba centrífuga, donde se separan las levaduras que llevaron a cabo la toma de espuma y se deja reposar durante 48 hs. Luego se filtra previo al embotellado eliminando microorganismos. De esta manera el espumante queda listo para su fraccionamiento. El espumante es envasado a  $0^{\circ}\text{C}$  y 4.5 Atm de presión.



**COLOR:** Amarillo suave con delicados matices verdosos.

**AROMA:** Armónico con exquisita intensidad floral.

**BOCA:** Delicada textura y dulzura, que realzan su particular estructura.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**  $5^{\circ}\text{C}$  a  $8^{\circ}\text{C}$ .

