

# NOVECENTO



# EXTRA BRUT



**VARIEDAD:** Extra Brut (50% Chardonnay, 50% Chenin).

**ORIGEN:** Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

**ALCOHOL:** 11.9% v/v



**VIÑEDOS:** Implantados en 1994, conducidos en espaldero altos regados por surcos. Es una zona con buena amplitud térmica y una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.



**PROCESO DE ELABORACIÓN:** La uva es cosechada al lograr las condiciones óptimas de azúcar y acidez para obtener un vino base. Este vino base obtenido, es enviado a tanques de acero inoxidable para realizar la elaboración del espumante bajo método Charmat. Se agrega azúcar y levaduras para la segunda fermentación, la cual dura aproximadamente 25 días.



**COLOR:** Amarillo brillante con reflejos verdosos característicos.

**AROMA:** Fresco, combinado con notas frutales y cítricas muy delicadas.

**BOCA:** Elegante y buen equilibrio entre azúcar y acidez.

**PERLAGE:** Refinado y persistente.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 5° C a 8° C.

