



## BRUT BLANC DE NOIRS

Variedades: Pinot Noir 85% & Shiraz 15%

Kilogramos por hectárea: 10,000

Hectolitros por hectárea: 60-65

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

### METODO DE ELABORACIÓN:

~ Cosecha manual realizada en horas tempranas

~ Elaborado con el primer jugo del prensado

~ Jugo rápidamente enfriado a +5°C

~ Desbornado del jugo (separación de material vegetal)

~ Fermentación con levaduras seleccionadas entre 14 y 16°C entre 10 y 12 días

### NOTAS DEL ENÓLOGO:

Por definición un Blanc de Noirs, es un vino que se elabora a partir de cepas tintas. De allí su tonalidad rosa viejo con ribetes cobrizos.

Al movimiento de copa, este rosado joven desprende sus cualidades aromáticas más atractivas, notas frutales que recuerdan a la frutilla, la cereza y la granada.

En boca se presenta como un auténtico vino de estilo joven, fresco, ágil y sutil.

Su alta acidez sostiene y remarca su brío y pujanza.

Un vino de consumo fresco y casual, ideal para entremeses, aperitivos y sublime con mariscos en todas sus preparaciones.

Servicio: 6°C - 8°C.

Recomendación: Ideal para menú que transite por pescado, langostinos, salmón o caviar.