



# EXTRA BRUT

## ESPUMANTE

*Delicada bebida de sabor frutado, este espumante elaborado según el método chaussepied es un perfecto acompañante de fiambres, carnes rojas o blancas condimentadas, o para una larga sobremesa. Temperatura de servicio: 6 a 8 °C.*

### VIÑEDOS



**Ubicación:** Finca El Chilcal, Lavalle, Mendoza, Argentina



**Altura:** 600 m s. n. m.



**Composición:** 50% chenin, 50% chardonnay



**Antigüedad:** plantados en los años 1958 y 1960



**Rendimiento:** 110 qq/ha



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Espumante de perlage muy fino que genera en la superficie una corona persistente. En nariz se perciben leves aromas a frutos secos, frutos rojos, frutilla y manzana. En boca es intenso y de gran complejidad, con un cuerpo equilibrado y buena acidez.



### VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos
- Fermentación alcohólica a 10 °C durante 25 días
- Toma de espuma realizada por el método chaussepied



### COSECHA

Primera quincena de febrero  
**Brix:** 19 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegamastroeni