

ESPUMANTE EXTRA BRUT

PRESENTACIÓN

Productor: Casa Araujo Bodega
Línea: Espumantes
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina
Botella: champagne, verde, 750 ml.
Corcho: Natural

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin
Altitud: 600 m s.n.m
Edad de viñedos: 10 años
Irrigación: por superficie
Rinde por hectárea: 6000 kg
Densidad: 4000 plantas por hectárea
Conducción: espaldera
Suelo: franco-arenoso
Poda: tradicional
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg
Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas,
13 grados, 30 días
Fermentación maloláctica: 100% natural
Método: charmat, en tanques de acero inoxidable
Clasificación: Extra brut

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5 % vol.
Acidez: 5,70
Azúcar: 10 g/L.
Aditivos: sulfitos

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador
Peso por caja: 7.020 kg
Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una)

Temperatura de Servicio: entre 5°C y 8°C
Notas de cata: Casa Araujo Espumante Extra- Brut está producido por el método Charmat y se compone de las uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin. Presenta el equilibrio ideal entre azúcar y acidez, resultando en un excelente acompañante para el brindis. A la vista presenta delicadas burbujas y color amarillo claro. En nariz se destacan las notas frutales y en boca se percibe el fino equilibrio entre acidez y azúcar, haciendolo así el compañero ideal para el brindis.

