



B O D E G A S O T T A N O

Sottano · ESPUMANTE DEMI SEC



Variedad

Chardonnay / Viognier

Viñedos

Valle de Uco

Cosecha

Manual, durante la 1º quincena de Febrero.

Elaboración

El mosto es extraído con prensa neumática suavemente y enfriado a 8° C durante 24 horas para producir la precipitación de restos sólidos. El claro es llevado a 12°C y sembrado con levaduras seleccionadas. El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 12° y 14°C en tanques de acero inoxidable.

Toma de Espuma - Método: Charmat.

La segunda fermentación se produce en autoclaves de acero inoxidable a bajas temperaturas con movimientos periódicos de lias para obtener mayor complejidad. Una vez finalizado este proceso y antes de ser embotellado se produce la corrección final de azúcar deseado

Notas de cata

De color amarillo dorado muy atractivo, pequeñas y finas burbujas ascienden por la copa para formar su corona de espuma blanca y persistente. Se percibe exquisitamente frutado con aromas como manzanas y peras acompañadas de algunas flores blancas. En boca es delicado y elegante su sutil final dulce nos invita a disfrutarlo largamente.

Azúcar residual: 20 g/l

Temperatura de servicio

Recomendamos servir entre 8-10 °C