

■ UNDURRAGA VINO ESPUMOSO - BRUT ROYAL



ORIGEN

Valle del Maipo
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

VIÑEDOS

Suelos: son de textura media, franco a franco-arenoso, cuentan con buen drenaje y su origen es aluvial. Los terrenos son de profundidad media, planos y fertilidad moderada.

Clima: el clima corresponde al mediterráneo subhúmedo. La época invernal es moderada y la de verano es templada y seca, con noches frescas.

Estas condiciones garantizan que las uvas producidas sean sanas, con textura delicada y aroma acentuado. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: las uvas fueron cosechadas de forma manual y luego puestas en bins de 350 kg. Luego los racimos seleccionados fueron conducidos directamente a la prensa neumática. **Fermentación:** cada variedad tuvo su fermentación separadamente en cubas de acero inoxidable durante 15 días, con temperaturas que oscilaban entre los 16°C y 17°C, para aumentar al máximo los aromas y sabores varietales.

Después de que ambas variedades fermentaron, se realizó el ensamblaje, clarificado y la estabilización. Se agrega en esta etapa el licor de tiraje para que se lleve a cabo la segunda fermentación utilizando el método charmat. Una vez terminada esta fermentación, el vino permanece en sus lías durante 60 días y luego se le agrega el licor de expedición y finalmente es embotellado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino de carácter efervescente fue producido bajo el método "Charmat" con las mejores uvas Pinot Noir y Chardonnay provenientes de nuestros viñedos del valle del Maipo. Su color es amarillo brillante con tintes rosados, con finas burbujas que dibujan su elegante perlaje. En nariz se abre intensamente presentando aromas frutales de carácter cítrico con un toque floral fresco y elegante. En boca es muy seco, fresco y de equilibrada acidez lo que brinda un final redondo.

Ideal para acompañar sus aperitivos.
Sírvalo frío.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl