



UNDURRAGA SPARKLING BRUT VALLE CENTRAL, CHILE.



VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso Blanco.

Varietades: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.





Alcohol: 13,2 %

Vinificación: Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "ensamblaje" procurando potencializar las características de las dos cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo hasta 60 días sobre sus lías.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a de 7 a 9 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Es de color pálido con tonos pajizos .
-  En nariz notas a frutas de invierno como manzana y membrillo.
-  En boca seco y de equilibrada acidez otorgando un final perfecto.
-  Se recomienda como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

La Bodega

Undurraga es una de las viñas chilenas más prestigiosas y con mayor trayectoria. Desde sus inicios, en 1885, la incansable búsqueda de la calidad, la cercanía al consumidor y el profundo carácter innovador han hecho de Undurraga un ejemplo entre sus pares. Con presencia en más de 70 países, diversos paladares son deleitados a través de vinos de alta calidad reconocida en todo el mundo.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com