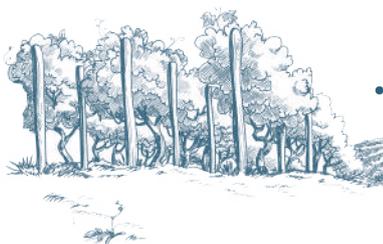


ANDELUNA

Extra Brut

Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna. La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.

Somos Andeluna. somos vinos de Montaña..



Origen

Selección de las mejores uvas Chardonnay y Pinot Noir en Perdriel, Luján de Cuyo.

PINOT NOIR 80% - CHARDONNAY 20%



Vinificación

- La fermentación del vino base se llevó a cabo durante 15 días, a temperaturas de 15-18 °C en tanques de acero inoxidable.
- Las variedades se elaboraron por separado.
- Elaborado bajo el método Charmat largo.

Notas de cata



De color rosa suave y brillante, con aromas a rosas.



Fresco con una acidez crujente y burbujas elegantes.



Servir entre 6 y 8 °C.

Maridaje

Es ideal para disfrutarlo con mariscos, pescados, carnes blancas con salsas ligeras y pastas con salsas suaves.

Datos técnicos

Alcohol 12,6%
Ázucar Residual 8 g/l
Acidez Total 6,15 g/l
pH 3,2
AV 0,2 g/l

Enólogo jefe: Manuel González Bals