



EXTRA BRUT

Cuvée Prestige



COSECHA

Manual.

COMPOSICIÓN

75% Pinot Noir y 25% Chardonnay.

APELACIÓN

San José, Tupungato, Valle de Uco.

TERROIR

Las uvas de este espumante provienen de la región de Tupungato en Valle de Uco, a una altura de 1.200 m.s.n.m. Una zona aluvial, de condiciones secas y gran amplitud térmica, lo que favorece a la presencia de un adecuado nivel de acidez en la uva y ayuda a mantener los componentes aromáticos de la variedad. El suelo es de textura arenosa, esquelético y profundo, lo que permite obtener vinos coloreados y altamente estructurados.

CRIANZA

Método Champenoise. Reposo de 18 meses sobre levaduras.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 11,5%

Acidez 8,3 g/l

pH 3,2

Azúcar 6,0 g/l

NOTAS DE CATA

A la vista de color amarillo dorado con tintes cobrizos. En nariz es fresco y elegante. Se destacan notas de frutas cítricas y flores blancas. Sutiles toques de almendras y pan fresco aparecen para darle complejidad. En boca es cremosos y fresco, con fruta y un final de boca persistente.

RUCA MALEN
MENDOZA ARGENTINA

WWW.BODEGARUCAMALEN.COM