



## 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 cremoso y fresco, con fruta y un final de boca persistente.

**RUCA MALEN**  
MENDOZA ARGENTINA

[WWW.BODEGARUCAMALEN.COM](http://WWW.BODEGARUCAMALEN.COM)