

# ALTAS CUMBRES



## ALTAS CUMBRES EXTRA BRUT 2018

*Se trata de un corte de las variedades Pinot Noir, Chardonnay y Semillón elaborado bajo el método charmat. Es joven, fresco y frutado. Resulta ideal para brindar en momentos festivos y alegres.*

## INFORMACIÓN TÉCNICA

### Corte de Pinot Noir, Chardonnay y Semillón

Alcohol: 12,6%

Azúcar Residual: 9 g/l

Acidez: 6.3 g/l

PH: 3.23

Viñedos: Luján de Cuyo y Tunuyán (Vista Flores) – Mendoza

Plantados en: 1906, 1993, 1999

Altitud: Vista Flores (1050 msnm) y Luján de Cuyo (800-1000 msnm)

Método de Fermentación: método charmat, en tanques de acero inoxidable y la segunda fermentación también se realiza en tanques

## NOTAS DE CATA

- Color amarillo con reflejos dorados
- Sus finas burbujas persisten en la copa por largo tiempo
- Aroma a frutas tropicales, algo de miel y pan tostado
- En boca es muy equilibrado, tiene buen nivel de acidez y aparece la fruta nuevamente
- Es fresco, pero a la vez untuoso

## MARIDAJE

Ideal pasar usar como aperitivo o para acompañar almuerzos y brunches. También sirve para maridar con entradas a base de ensaladas frescas así como recetas de mariscos, pescados o jamón. En cuanto a los postres, va muy bien con creaciones dulces y ácidas

