

EXTRA BRUT > ESPUMANTE



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Espumante

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Champagne, 750ml.

Cierre: Microaglomerado

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 10 años.

Irrigación: Por superficie.

Rinde por hectárea promedio: 6000 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldera.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Tradicional.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: 100% natural.

Método: Charmat, en tanques de acero inoxidable.

Clasificación: Extra brut.

Alcohol: 12.5% vol.

Azúcar: 10 g/L

Acidez: 5,70 g/L

Aditivos: Sulfitos

EXTRA BRUT > ESPUMANTE



PACKAGING

Caja: cartón corrugado para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

5 - 8° C

NOTAS DE CATA

Casa Araujo Espumante Extra- Brut está producido por el método Charmat y se compone de las uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin. Presenta el equilibrio ideal entre azúcar y acidez, resultando en un excelente acompañante para el brindis. A la vista presenta delicadas burbujas y color amarillo claro. En nariz se destacan las notas frutales y en boca se percibe el fino equilibrio entre acidez y azúcar, haciéndolo así el compañero ideal para el brindis.