

EXTRA BRUT *Espumante*



DESDE
2001

TARAGONA 451 bis
POSARICO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447
www.bodegaaaraujo.com.ar

> PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo.

Línea: Espumante.

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina.

Botella: Champagne, 750ml.

Corcho: Microaglomerado.



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin.

Altitud: 600 m.s.n.m.

Edad de viñedos: 10 años

Irrigación: por superficie

Rinde por hectárea: 6000 kg.

Densidad: 4000 plantas por hectárea.

Conducción: espaldera

Suelo: franco -arenoso

Poda: tradicional.

Cosecha: manual, en cajas de 20 kg.

Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas, 13°, 30 días.

Fermentación maloláctica: 100% natural.

Método: Charmat, en tanques de acero inoxidable.

Clasificación: Extra brut.

Alcohol: 12.5% vol.

Acidez: 5.70g/L.

Azúcar: 10g/L.

Aditivos: sulfitos.



PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

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



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 idel 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.

Temperatura de servicio entre 5° y 8°C.

