



## AVATAR

EXTRA BRUT

EL VINO MAS FRESCO DE NUESTRA SELECCIÓN CON UN CONCEPTO MODERNO QUE ABARCA UN PUBLICO MÁS JOVEN. SUAVE Y FÁCIL DE BEBER.

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL HONESTA Y ESPONTÁNEA. PLACER Y DESAFÍO.

<b>VARIEDAD</b>	70% Chardonnay, 30% Chenin blanc
<b>REGIÓN</b>	Mendoza
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Argentina
<b>ALTITUD</b>	1000 m.s.n.m.
<b>MÉTODO</b>	Charmat. Fermentación en tanques.
<b>COSECHA</b>	Manual en bines durante la primera quincena del mes de febrero.
<b>VINIFICACIÓN</b>	VINO BASE: Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, control de temperatura entre 14-16 °C durante 20 días. SEGUNDA FERMENTACIÓN: Corte de los vinos base e inicio de la fermentación en tanques de acero inoxidable. Toma de espuma durante 40 días. Gracias al tiempo de contacto sobre las borras se consiguen los aromas y la complejidad final de producto
<b>WINEMAKER</b>	Julia Halupczok
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Amarillo pálido con reflejos dorados, aromas a frutos cítricos con notas de durazno y ananá. Predominio de fruta con sutiles notas de levadura, perlage persistente y delicado. En boca aparece una delicada presencia de frutas frescas, manzana verde, durazno.

Ideal para acompañar aperitivos, carnes blancas, mariscos y ensaladas frescas.

12%

ALCOHOL

11g/L

AZÚCAR

5,68

ACIDEZ TOTAL

3,69

PH