

ECLAT

-ECLAT PLATA-

“Eclat es un espumante único que combina la calidad de Bodega Caelum, y 400 años de experiencia de La Maison Penet en la elaboración de Champagne. Lo mejor de la fruta de Mendoza utilizando la técnica distintiva de elaboración francesa”.



Variedades

67% Chardonnay, 33% Pinot Noir

Ubicación de los viñedos

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

Altitud sobre el nivel del mar

1.050 m

Producción por hectárea

8 ton/ha

Método

Tradicional / Champenoise

Estilo

Extra Brut

• Notas de cata

Vino espumoso blanco de matices dorados. Presenta burbujas pequeñas y delicadas, y aromas a cítricos, manzana verde y más complejos como brioche y costra de pan, dada la extensa permanencia del vino sobre sus lías. En boca la entrada es fresca y se percibe el tipo de crianza.

• En contacto con sus lías

36 meses o más

• Producción anual

3.500 botellas

• Temperatura de servicio

Entre 10 y 11 °C

• Enólogos

Giuseppe Franceschini y Alexandre Penet