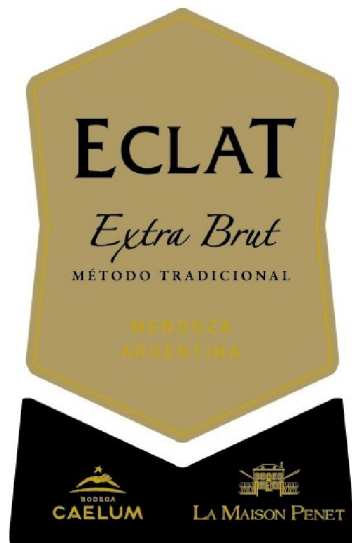


ECLAT

-ECLAT RESERVA-

“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

100% Chardonnay

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 con matices dorados. Presenta burbujas pequeñas y delicadas, y aromas a avellanas tostadas, panificados y especias, dada la crianza en barricas del vino base y la larga permanencia sobre sus lías. En boca la entrada es fresca y amplia, y presenta una larga persistencia.

• Crianza

12 meses en barricas de roble francés

• En contacto con sus lías

48 meses o más

• Producción anual

900 botellas

• Temperatura de servicio

Entre 10 y 11 °C

• Enólogos

Giuseppe Franceschini y Alexandre Penet