

# ECLAT

## -ECLAT SOLERA-

*“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 (blend de cosechas 2010, 2011, 2012 y 2013)

### 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 burbujas delicadas, y aromas a brioche y frutos secos tostados. En boca presenta una entrada fresca y larga persistencia.

- **Crianza**

12 meses en barricas de roble francés

- **En contacto con sus lías**

48 meses o más

- **Producción anual**

500 botellas

- **Temperatura de servicio**

Entre 10 y 11°C

- **Enólogos**

Giuseppe Franceschini y Alexandre Penet