

ECLAT

Ficha técnica - Eclat Plata

| | |
|--------------------------------|---|
| Composición base espumante | 67% Chardonnay 33% Pinot Noir. |
| Ubicación de los viñedos | Agrelo, Luján de Cuyo |
| Año de plantación de viñedos | 2000 |
| Conducción del viñedo | Espaldero |
| Suelo | Arcilla con canto rodado. |
| Altitud sobre el nivel del mar | 1.000 m |
| Producción por hectárea | 8 ton/ha |
| Cosecha | Manual |
| Método | Tradicional / Champenoise |
| Estilo | Extra Brut |
| Azúcar total | 6 gramos / litro. |
| Vinificación | Preparación del vino base. |
| | Agregado de levaduras (licor de tiraje) para re-fermentación en la botella. |
| | Mínimo de 36 meses de estiba en contacto con las lías. |
| | Removido de botellas en pupitres durante 3 semanas. |
| | Degüelle con agregado de licor de expedición. |
| Corcho | Natural |
| Producción | 4.000 botellas / año. |
| Temperatura de servicio | Entre 10°C y 11°C . |
| 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. |
| Enólogo | Juan Ubaldini y Alexandre Penet |