

# ECLAT

## Ficha técnica - Eclat Reserva

Composición base espumante	100% Chardonnay
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	Vino base elaborado con uva Chardonnay y criado en barricas de roble francés durante 12 meses.
	Agregado de levaduras (licor de tiraje) para re-fermentación en la botella.
	Mínimo de 48 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	1.000 botellas / año.
Temperatura de servicio	Entre 10°C y 11°C .
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.
Enólogo	Juan Ubaldini y Alexandre Penet