

ECLAT

Ficha técnica - Eclat Solera

Composición base espumante	100% Chardonnay. Blend de 3 añadas.
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 100% Chardonnay de 3 añadas distintas y criado en barricas de roble francés durante 12, 24 y 36 meses respectivamente.
	Agregado de levaduras (licor de tiraje) para re-fermentación en la botella.
	Mínimo de 60 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	500 botellas / año.
Temperatura de servicio	Entre 10°C y 11°C .
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.
Enólogo	Juan Ubaldini y Alexandre Penet