

Avarizza



COSECHA

2011

VARIEDAD

100% Canarí

VIÑEDO

Chilecito, San Carlos, Valle de Uco, 1200 msnm

SEGUNDA FERMENTACIÓN

La segunda fermentación para la obtención de burbujas es realizada por el milenar Métdodo Champenoise, segunda fermentación en botella, a temperatura entre 15 a 18°C por seis meses.

SEDIMENTACIÓN

Esto se logra mediante la colocación de las botellas en pupitres, y dando a cada botella un giro de media vuelta todos los días durante tres semanas hasta que todos los sedimentos se asientan en el cuello de la botella.

DEGÜELLE

Este consiste en congelar el cuello de la botella, a continuación, se suelta la tapa y los sedimentos salen. Finalmente, se realiza el agregado de licor de expedición al espumante.

NOTAS DE CATA

Color rosado perlado, brillante. Burbujas finas. Espuma abundante y persistente. En nariz es delicado e intenso con claras notas de cerezas y frambuesas, con un dejo de pomelo rosado. En boca posee un paladar con efervescencia intensa, buen volumen. Marcada acidez y muy refrescante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11,9%

Azúcar: 11 g/l

Acidez total: 6.25 g/l

PH: 3.2

www.avarizza.com