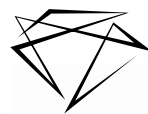


LA JOYA EXTRA BRUT

VINO ESPUMANTE



LA JOYA
Extra Brut

Categoría	Extra Brut
Cepa	100% Chardonnay
Año	2018
DO	Colchagua
Método	Charmat
Vinificación	Cosecha manual 3ra semana de febrero. Suave prensado de las uvas a baja temperatura. Fermentación en frío 12°C durante 15 días.
Toma de Espuma	Segunda fermentación a 12-16°C, durante 20 días para llegar a 6 bares de presión, luego reincorporación de lías finas "batonage" por 20 días. Agregado de licor de expedición, filtrado isobárico y embotellado a 0-1°C a 4,5-5 bares.
Alcohol (%)	12,5
pH	3,04
Acidez (g/l)	3,32
Azúcar (g/l)	4,75
Notas de Cata	Este fresco vino espumoso 100% Chardonnay, de color amarillo cristal pálido, posee burbujas pequeñas y persistentes con formación de delicada corona; de aroma fresco, frutal con notas de durazno blanco y manzana, en boca es suave, elegante, equilibrado de final largo y seco.
Maridaje	Aperitivo o bien para acompañar pescados y mariscos. Armoniza con sushi y ceviches de pescado blanco, quesos y cremas en frío.
Características Generales	Este es un viñedo ubicado en la costa de Colchagua, en Litueche, donde la influencia del océano ubicado a 20 kms en línea recta, y la cercanía al río Rapel, ayuda a moderar las temperaturas extremas, a la formación de neblina en las mañanas que protege de heladas. Con la permanente brisa del mar logramos que la presión de hongos y enfermedades sea casi inexistente y ralentiza la maduración y preserva la acidez natural y aromas de la uva. En términos de elaboración, la tecnología usada en estanques isobáricos, circuitos cerrados de presión y control de temperatura nos permite obtener un espumante que refleja la calidad y el frescor de la materia prima que nos entrega el viñedo sin más ingredientes que levaduras y el licor de expedición en el proceso.

BISQUERTT

Family Vineyards



EXTRA BRUT