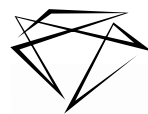


LA JOYA EXTRA BRUT

VINO ESPUMANTE



LA JOYA
Extra Brut

Categoría	Extra Brut
Cepa	100% Cinsault
DO	Secano Interior, Valle de Itata
Método	Charmat
Vinificación	Cosecha manual la primera semana de marzo- Suave prensado de las uvas a baja temperatura. Fermentación en frío 12°C durante 15 días.
Segunda fermentación	A 12°-16°C durante 20 días para alcanzar una presión de 6 bares seguido de la adición de lías finas y "batonage" durante 20 días.
Alcohol (%)	11,5
pH	3,1
Acidez (g/l)	6,5
Azúcar (g/l)	6
Notas de Cata	Este fresco vino espumoso 100% Cinsault, de color rosa pálido, posee burbujas pequeñas y persistentes formando una delicada corona. De aroma fresco, frutal con notas a frutos rojos que recuerdan a cereza y frambuesa. En boca es suave, elegante, equilibrado con un 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	Las uvas provienen de un viñedo ubicado en secano interior del valle del Itata a 20 kms del Océano Pacífico. Su suelo esta formado por granito proveniente de las montañas costeras con algo de cuarzo y contenido medio bajo de arcilla.



EXTRA BRUT

BISQUERTT
Family Vineyards