

# CRUDO

2017

Región: San Carlos (La Consulta),  
Valle de Uco, Mendoza.

## CULTIVO

**VARIEDAD:** 100 % Semillón.

**COSECHA:** finales de febrero en forma manual,  
en cajas de 20 kg.

## ELABORACIÓN

**VINO BASE:** prensado directo. Fermentación a  
15/17 °C durante 10 días. Sin fermentación  
maloláctica.

**ESPUMANTE:** método tradicional (Champenoise).  
Segunda fermentación en botellas entre 14 y  
16 °C.

**TIEMPO SOBRE LEVADURAS:** más de 30 meses.

**DEGÜELLO:** sin degollar.

## DATOS ANALÍTICOS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR</b>	<b>ACIDEZ</b>
10,00%	1,8 g/l	6,45 g/l

## NOTAS DE CATA

**VISTA** | Se presenta con algo de turbidez debido a la existencia de la levadura. De color amarillo dorado con unas delicadas notas color salmón. Elegante cadena de burbujas finas y persistentes.

**NARIZ** | Es muy fino, con aromas en los que destacan la fruta blanca, muy especialmente el ananá y notas de flores y cítricos. Se perciben, muy presentes, los aromas de panificación y levadura que nos recuerdan el método Champenoise con el que fue elaborado.

**BOCA** | Ingresas con frescura y una burbuja cremosa. Además de las frutas percibidas en nariz, aparecen cereal y miel. Es largo y de espléndida estructura y persistencia.

Alma4

ESPUMANTES