

GRAN DANTE BRUT NATURE

VARIEDAD: Vino Espumante Brut Nature (50% Pinot Noir - 50% Chardonnay).

ORIGEN: Tupungato, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 12.4% v/v

AZÚCAR: 5.01 g/l

AC. TOTAL: 6.37 g/l

VIÑEDOS: Implantados en la década del 90, conducidos en espaldero alto, regados por surcos con agua proveniente del río Mendoza. Son suelos de profundidad media. Tupungato es una zona con buena amplitud térmica día/noche, ubicada a 1100 msnm, mientras que Luján de Cuyo es de amplitud media y una altura de 980 msnm. Esa combinación brinda una excelente iluminación, característica de estas regiones vitivinícolas.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Este espumante nace en el viñedo, ya que éstos son conducidos y cuidados para lograr el Gran Dante Brut Nature. La uva es cosechada con el grado óptimo de madurez, se clasifica y muele. Se separa cuidadosamente el mosto flor de los orujos el cual es fermentado a bajas temperaturas con levaduras seleccionadas. Posteriormente el vino base pasa a las botellas, cerradas con tapa corona para realizar la 2ª fermentación bajo el tradicional método Champenoise. Se siembra cada una de las botellas y se fermentan a bajas temperaturas. Posteriormente se lo deja en contacto con las borras hasta que por degustación el técnico determina que ha logrado el equilibrio óptimo. En éste momento espumante es despojado de sus lías mediante el "degüelle", que consiste en retirar la tapa corona junto a las lías y colocar el tapón definitivo.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Elegante, delicado, con reflejos oro brillantes. Su paleta de aromas nos ofrece frutas cítricas con delicados deijos de brioche y pan tostado. Agradable en boca, con una burbuja integrada, persistente, cremosa y un cuerpo capaz de envolvernos. Su sabor es prolongado y amplio. Un vino con la complejidad y la estructura suficiente para disfrutar una variedad de opciones culinarias como entrantes de ave, pescados grillados, arroces con mariscos, carnes blancas como cerdo en preparaciones agrídulces, y en postres como cremas heladas y tartas de frutas.

COLOR: Amarillo pálido con reflejos dorados.

NARIZ: Fresco y frutal, complejo, con aromas cítricos, levadura y pan tostado.

BOCA: Agradable entrada en boca. Franco y equilibrado, de buena textura y delicada burbuja.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C a 10°C.

