

Método Tradicional

Terra Noble

EXTRA BRUT CHARDONNAY



ORIGEN:	Valle de Casablanca, Campo El Algarrobo
VARIEDAD:	100% Chardonnay
EPOCA DE VENDIMIA:	finales de Febrero
GUARDA:	100% del vino en acero inoxidable por 5 meses antes del tiraje
GUARDA EN BOTELLA:	mínimo 15 meses sobre las lías
ELABORACIÓN:	Método Tradicional o <i>Champenoise</i>
TIPO DE CIERRE:	corcho champañero
FORMATOS:	750 ml
PRODUCCIÓN ANUAL:	250 cajas
GRADO ALCOHÓLICO:	12,5°
AZUCAR RESIDUAL:	4 g/L

VINIFICACIÓN Y ELABORACIÓN

Las uvas –provenientes del sector más frío de Casablanca– son cosechadas durante la noche, normalmente a fines de Febrero, para lograr la temperatura óptima para ser procesadas. El jugo es extraído a través de una prensa neumática, donde a muy bajas presiones se obtiene sólo el 40% de rendimiento o mosto flor, para así no extraer compuestos que puedan perjudicar la calidad. Luego de una decantación en frío por 24 horas, se fermenta en estanques de acero a temperaturas de entre 14° y 15°C por alrededor de 15 días según el lote, para poder conservar toda la intensidad de la fruta. No se hacen encolados. Una vez terminada la fermentación se realiza la guarda en estanques de acero, con movimientos de borras finas por 1 a 2 meses, aportando mayor complejidad al vino base.

La toma de espuma se realiza normalmente en la primavera siguiente, y luego de 5 semanas de fermentación entre 12° y 14°C, el espumante queda seco, en posición horizontal para su evolución sobre las lías.

NOTAS DE CATA

De un amarillo pálido casi transparente con muy pequeñas burbujas perladas, este espumante 100% Chardonnay de Casablanca es de gran expresión frutal, siendo muy fresco con notas cítricas y a piña y un suave final mineral y pan tostado.

En boca su acidez eléctrica le da un largo en boca que se equilibra muy bien con la cremosidad desarrollada a partir de su larga guarda en las lías dentro de la botella usando el método tradicional de elaboración.

Ideal para tomar en un aperitivo, o para acompañar ostras o ceviches. Servir idealmente entre 6° y 8°C.

www.terrannoble.cl