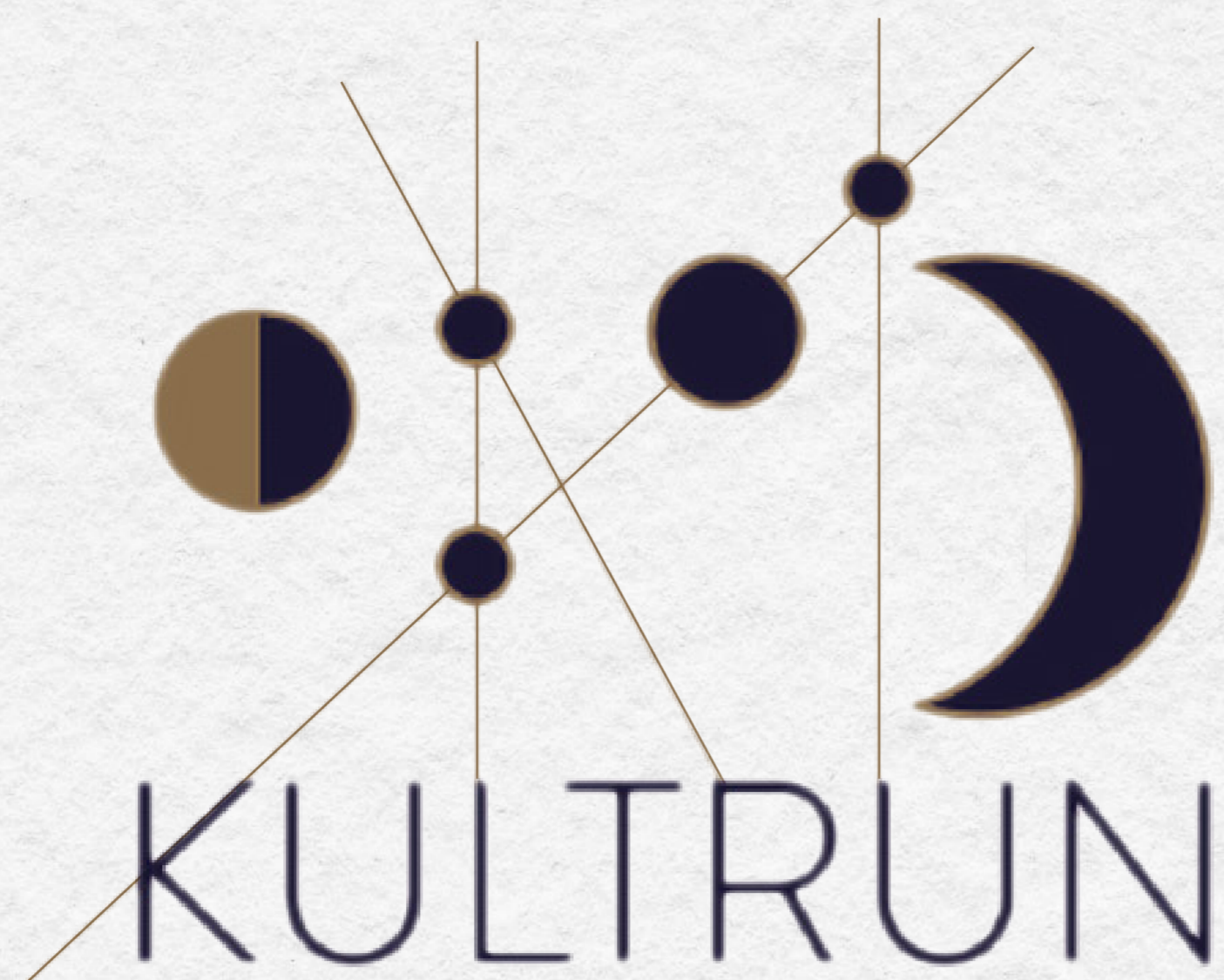




VIÑA
SANTACRUZ
COLCHAGUA • CHILE



ESPUMANTE KULTRÚN

Método Tradicional Brut Nature País

VARIEDAD

País

UBICACIÓN

Quiahue, Lolol

SUELO

Franco arenoso

MEZCLA

100% País
pH 3,03

COSECHA

Fines de Abril en bins de 400Kgs

MESOCLIMA

Secano interior de rulo zona costera de San Pedro de Alcántara.

GRADO ALCOHÓLICO

12.5°

TAPÓN

Corcho aglomerado de doble arandela

CONSERVACIÓN

3 a 5 años

RECEPCIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora, luego pasa a prensa, separando la gota a 1,2 Bar de presión de la prensa.

MARIDAJE

Espumante ideal para aperitivo, por su frescor y acidez acompaña perfecto ceviches, ostras, mariscos, carpaccio de salmón.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Amarillo pálido con tintes dorados.

Fase olfativa: Espumante con intensidad aromática media y en el cual son fácilmente perceptibles aromas como pera, durazno blanco y notas a levadura de la segunda fermentación en botella.

Fase gustativa: En boca tiene una entrada vibrante por su alta acidez, taninos aterciopelados que interactúan con nuestros sentidos gustativos, y un final fresco y agradable

VALLE

Colchagua Costa

CLIMA

Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN

1920

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cabeza

RENDIMIENTO

15.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Primera fermentación en estanques de acero inoxidable a baja temperatura 12-13°C, una vez terminada se estabiliza el vino y se embotella adicionando el "licor de tiraje" que es responsable de la segunda fermentación generando las burbujas, una vez terminada se realiza una crianza en lías de 16 meses para pasar al posterior removido, degüelle y taponado de cada botella.

BOTELLA

Borgoña 750 VA P31 EUR

PRODUCCIÓN

4.000 botellas de 750 cc

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 a 8°C

