



ESPUMANTE **KULTRÚN PAÍS BRUT**

▶ AÑO	2020
▶ VARIEDAD	País
▶ VALLE	Colchagua Costa
▶ UBICACIÓN	San Pedro de Alcántara
▶ CLIMA	Mediterráneo templado
▶ SUELO	Franco arenoso
▶ AÑO DE PLANTACIÓN	1920
▶ SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Cabeza
▶ COSECHA	Mediados de abril en gamelas de 14 kilos.
▶ RENDIMIENTO	15.000 kg/Ha.
▶ RECEPCIÓN	Selección manual previo y posterior al despallado, con mesa vibradora, luego pasa a prensa, separando la gota a 1,2 Bar de presión de la prensa.
▶ VINIFICACIÓN	Primera fermentación en estanques de acero inoxidable a baja temperatura 12-13°C, una vez terminada se sulfita y estabiliza. Segunda fermentación en estanque isobárico de acero inoxidable una vez realizada la toma de espuma se filtra y se ajusta el azúcar residual a 10g/L
▶ MEZCLA	100% País
▶ pH	2,9
▶ GRADO ALCOHÓLICO	12°
▶ BOTELLA	Borgoña 750
▶ TAPÓN	Corcho aglomerado de doble arandela
▶ PRODUCCIÓN	1050 botellas de 750 cc
▶ CONSERVACIÓN	1-2 años
▶ TEMPERATURA DE SERVICIO	6-8°C
▶ MARIDAJE	Espumante ideal para aperitivo, por su frescor y acidez acompaña perfecto ceviches, ostras, comidas japonesas y platos Thai.
▶ NOTAS DE CATA	Fase visual: Amarillo Pálido. Fase olfativa: Espumante con intensidad aromática media, resaltan algunas notas de manzana, frutos secos y levadura de la segunda fermentación. Fase gustativa: tiene una entrada punzante por su alta acidez, una boca que tiende a ser suave y balanceada.



El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

VINO CHILENO

