



KULTRUN ESPUMANTE EXTRA BRUT

Método Tradicional, País

VARIEDAD

País

UBICACIÓN

San Pedro de Alcántara, Lolol

SUELO

Franco arenoso

MEZCLA

100% País
pH 3,01

COSECHA

Fines de Abril en bins de 400Kgs

MESOCLIMA

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

GRADO ALCOHÓLICO

12°

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 aperitivos. Por su frescor y acidez acompaña perfectamente ceviches, ostras, mariscos, además de maridajes más osados como las clásicas papas fritas, ensaladas de frutas frescas o masas dulces.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rosa anaranjado pálido con ribetes plata.

Fase olfativa: Espumante de nariz cítrica y fresca, en el cual son fácilmente perceptibles las notas a pomelo rosado y lima.

Fase gustativa: En boca tiene una entrada vibrante por su alta acidez. Es aterciopelado, elegante y de alta persistencia, con marcadas notas a pomelo, pan tostado, manzana verde, naranjo y boldo.

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° y 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 el lías de 8 a 12 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

5 a 7°C

