



EDELmira

EXTRA BRUT - PINOT NOIR

VINO

COMPOSICIÓN: 100%
PINOT NOIR
COSECHA: 2021

VIÑEDO

UBICACIÓN: VALLE DE UCO
ALTURA: 1.050 MSNM.
TIPO DE CONDUCCIÓN: ESPALDERO
RIEGO: GOTEO

COSECHA

FECHA: FEBRERO
TIPO DE COSECHA: MANUAL

VINIFICACIÓN

MOLIENDA:
Molienda muy delicada, prensa inmediata con prensa neumática.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable.
Trabajos con borras finas durante 30 días.

TOMA DE ESPUMA:
En tanques de acero inoxidable y en contacto con borras finas por 90 días.

TIPIFICACIÓN:
Extra Brut.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 11,8 %
ACIDEZ TOTAL: 5,9 G/L
AZÚCAR: 7 G/L

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 10.000 BOTELLAS

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.



VISTA

Salmón claro con reflejos radiantes y burbujas finas y persistentes.



AROMA

Cerezas, manzanas y ananá con notas que recuerdan a pan tostado.



PALADAR

Consistencia cremosa, aterciopelada, con sabores a damasco y manzana verde.



SERVIR ENTRE
6°C y 8°C.

BODEGA



EDELmira

www.bodegaedelmira.com