



100% Chardonnay
Azúcar Residual: 9 grs/Lt

Alcohol (%vol): 11.5%

OVEJA NEGRA

SPARKLING WINE

BLANC DE BLANCS - BRUT

NOTAS DE CATA

Un brut ligeramente seco y de gran frescor. De color amarillo pálido con tonos suaves dorados, ofrece una nariz deliciosa a frutas frescas, manzana, membrillo y flores secas en la primera impresión. Y posteriormente aparecen notas complejas a frutos secos, miel y vainilla. Destaca en vista la belleza de sus burbujas regulares que danzan de manera continua desde el centro de la copa.

En boca es sutil, redondo y con una acidez potenciada por las infinitas burbujas dejando un final largo y persistente. Perfecto como aperitivo y con diversas entradas, pescados blancos, mariscos frescos y pastas servidas con salsas suaves. Se sugiere servir a 8°C.

VINIFICACIÓN

Chardonnay cosechado de manera temprana el 20 de febrero. Se prensaron los racimos enteros y se fermentó con presión y temperatura controlada para mantener la frescura natural y acidez perfecta, una burbuja fina y constante. El vino base se mantuvo en sus borra durante 30 días en tanque.

VALLE DEL CACHAPOAL

