

MAIRENA

ESPUMANTE BRUT

AÑADA	2019
VARIEDAD/ES	Chardonnay - Pinot Noir - Chenin
TERRUÑO	Ugarteche - Luján de Cuyo
ALTITUD	1000 m.s.n.m.
PRECIPITACIONES	200 mm
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Espaldero alto
IRRIGACIÓN	Riego por goteo
SUELO	De origen aluvional. Limoso y rocoso con muy escaso material orgánico.
COSECHA	A mano en contenedores plásticos.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	en acero inoxidable a 16°C
AÑEJAMIENTO SOBRE LÍAS	6 meses sobre lías en tanque
SEGUNDA FERMENTACIÓN	Método Charmat
WINE MAKER	Gabriel L. Blanco
ASESOR ENOLÓGICO	Giuseppe Franceschini
ALCOHOL	11,5% v/v
AZÚCAR RESIDUAL	10,0 g/l
ACIDEZ TOTAL	6,10 g/l
SERVICIO	Abrir 20 minutos antes y servir entre 8° a 10°C

De base Chardonnay, Pinot Noir y Chenin Blanc este espumante se realizó con uvas de nuestros viñedos de Ugarteche bajo el método charmat largo. Cuando elaboramos este vino buscamos ser parte de lindos momentos donde el festejo, la alegría y el brindis sean lo más importante. Frutado con notas de manzanas y cítricos. De pequeña burbuja y un perlaje suave y persistente. Aromático y sabroso, fresco y versátil. Ideal para recepciones con o sin comida, postres con notas cítricas o simplemente para el brindis después de la comida.



www.familiablancowines.com.ar
Ruta 86, km 7, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza

📍 famiablancowines f FamiliaBlancoWines 🐦 blancowines