



Espumante Extra Brut

Variedad **Cinsault 70% + Moscatel 30%**
Viñedo **Cerro Negro**
DO **Valle del Itata**

Alcohol	12,0%	alc/vol
Acidez Total	3,46	g/L sulfúrico
pH	3,31	
Azúcar residual	0,77	g/L glucosa
Sulfuroso libre	28,00	mg/L
Sulfuroso total	104,00	mg/L
Acidez volátil	0,39	g/l acético
FML	0%	
Método	Charmat	






B E R T A
FAMILY WINES

Espumante Extra Brut

Notas del enólogo

Sector Cerro Negro. Moscatel y Cinsault en suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 14 ton/ha con 3.200 ptas/ha y sin riego. Plantas en pie franco en sistema de vaso.

Uva cosecha manual. Prensado directo y separado de ambas variedades. Decantación por frío y luego se juntan para fermentación a 16°C. Después filtrado por tierra suave y directo a tanque isobárico para la segunda fermentación. Duración de 15 días a 15°C y luego otros 60 días para crianza con sus lías finas. Envasado en frío.

Notas de cata

Color amarillo limón. Aromas florales suaves y toques de fruta roja fresca como cereza o guinda entregadas por el Cinsault. En boca es suave y delicado con burbujas cremosas y agradables. Final fresco y con una ligera sensación de dulzor aportada por el Moscatel.

Compañía ideal para tablas, quesos y fiambres. También con mariscos frescos como ostras.

Servir bien frío entre 5 y 8°C





Espumante Extra Brut

Botella

Tipo	ES ECOVA MUMN P22	
Color	Verde	
Peso	775	grs.
Volúmen	750	cc
Alto	29,6	cms.
Diámetro	9,4	cms.
Peso total	1.525	grs.
Código barras	0659438775365	



Caja

Tipo	6 botellas acostadas	
Largo	32,5	cms.
Alto	20,0	cms.
Ancho	28,0	cms.
Volumen	0,0182	m3
Peso total	9.500	grs.

