

BERTA

FAMILY WINES

Founder Espumante Nature premium 2014

Variedad	**Pinot Noir 50% + Pinot Gris 50%**	
Viñedo	**Santa Berta Millapel**	
DO	**Valle del Itata**	
Alcohol	**13,0%**	**alc/vol**
Acidez Total	**4,31**	**g/L sulfúrico**
pH	**3,39**	
Azúcar residual	**1,59**	**g/L glucosa**
Sulfuroso libre	**4,00**	**mg/L**
Sulfuroso total	**50,00**	**mg/L**
Acidez volátil	**0,47**	**g/l acético**
FML	**100%**	
Método	**Tradicional (Champegnoise)**	
Fecha degüelle	**12 de agosto de 2018**	

WINES FROM SOUTH OF CHILE

ITATA



BERTA

FAMILY WINES

Founder Espumante Nature premium 2014

Notas del enólogo

Viñedo Santa Berta Millapel, San Nicolas. Pinot Noir y Pinot Gris en suelo franco arenoso con fertilidad media. Rendimiento de 12 ton/ha con 2.700 ptas/ha y riego por goteo. Plantas de 27 años de edad.

Uva cosecha manual. Prensa directa y por separado de ambas variedades. Decantación en frío y desborre para fermentar juntos a 16ºC por 20 días. Paso a barricas usadas para clarificación natural por 3 meses. Luego se lleva a botella para la segunda fermentación y posterior evolución con sus lías por 36 meses. Deguelle y corcho final. Crianza por 12 meses antes de salir a la venta

Notas de cata

Color amarillo dorado. Aromas frescos de manzanas y cítricos con notas de mantequilla y pan tostado entregadas por la complejidad de la evolución en botella. En boca burbujas cremosas y elegantes con una larga persistencia. Ideal para tablas "mar y tierra", ostras, jaibas, coctel de salmón ahumado.

Servir a 8ºC

WINES FROM SOUTH OF CHILE

ITATA

BERTA
FAMILY WINES

Founder Espumante Nature premium 2014

Botella

Tipo	**Espumante P16**	
Color	**Verde Olivo**	
Peso	**551**	**grs.**
Volúmen	**750**	**cc**
Alto	**29,5**	**cms.**
Diámetro	**8,4**	**cms.**
Peso total	**1.325**	**grs.**
Código barras	**0659438775303**	



Caja

Tipo	**6 botellas acostadas**	
Largo	**32,5**	**cms.**
Alto	**20,0**	**cms.**
Ancho	**28,0**	**cms.**
Volumen	**0,0182**	**m3**
Peso total	**8.610**	**grs.**



WINES FROM SOUTH OF CHILE
ITATA