

ZAFFIRO

Extra Brut

Zaffiro Extra Brut, está inspirado en el Prosecco Italiano y nació de la unión de tres amigos. Es un espumante aromático, fresco y delicado, que nos invita a reunirnos, es perfecto como aperitivo.



Propiedades

Ubicación: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Varietades: Predomina el Chardonnay y el Viognier

Altitud: 1050 msnm.

Alcohol: 12,20%

Acidez Total: 7,50 grs/lit.

Azúcar: 7,8 grs/Lt.

Tipo de cosecha: Manual

Blanc de blanc, las variedades se cosechan entre la primer y tercer semana del mes de Febrero. Primero se vinifican a blanco las uvas durante treinta días, luego se hace el corte, se agregan 24 gramos de azúcar y las levaduras que darán inicio a la segunda fermentación durante unos cuarenta y cinco días. Finalmente se mantiene por un breve período sobre borras para lograr el estilo elegante, fresco y frutado que lo caracteriza.

Temperatura de servicio: 9°

Notas de cata: De color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz es muy aromático, se perciben notas florales y frutales, como la flor blanca y el durazno. Tiene un dejo de notas cítricas. En boca presenta media acidez, es fresco, delicado, con muy buena persistencia.