

# LosBOCHEROS

**Bitter Soda 2021**



## Edición Limitada

**Botánicos:** Aguaribay 6,58%, Incayuyo 13,16%, Ajenjo 2,63%, Marcela 6,58%, Eucalipto Mentolado 6,58% Coriandro 7,89%, Naranja 26,32%, Manzanilla 13,16%, Jarilla 3,95%, Pomelo 13,15%

**Lugar de Elaboración:** Las Compuertas Luján de Cuyo , Mendoza

**Producción total:** 1.496 botellas – 800 botellas son de venta exclusiva en Bodega

**Elaboración:** Equipo de enología.

## EN LA BODEGA

Para esta elaboración se utiliza base de vino blanco al cual se le adicionan extractos de botánicos; el macerado obtenido se deposita en tanque de acero inoxidable durante 16 horas a temperaturas bajas al finalizar este proceso.

Se fracciona para realizar el método champenoise y en el momento del degüelle se le adiciona el licor de expedición previamente macerado (vinos, botánicos, azúcar).

Las lías quedan en contacto con el vino durante 10 meses. Es un producto que no ha sido filtrado por lo que se aprecia leve turbidez.

## Información Analítica

**Alcohol:** 5.65%

**Azúcar:** 69,38% g/l

**Acidez Vol.** 0.32 g/l