



FUEGO BLANCO

VALLE DEL SILEX

Extra Brut



VARIETAL

100% Chardonnay de diferentes cosechas realizadas en nuestra Finca Fuego Blanco a 1500 m. Un viñedo único, ubicado en lo más alto del Valle del Pedernal, San Juan. Con suelos excepcionales por su contenido en minerales y un microclima de altura, son la conjunción del cultivo de uvas para vinos bases de espumosos, que aseguran elegancia, intensidad y complejidad.

COSECHA

Temprano en la temporada, asegurando así la frescura natural en su sabor y aromas. Se realiza de forma manual, seleccionando racimos en finca.

VINIFICACIÓN

Se realiza una vinificación donde se busca el cuidado de los componentes de la uva, logrando así una expresión elegante e intensa de la variedad. Cada momento de cosecha de nuestro Chardonnay se vinifica por separado para obtener diferentes expresiones de un mismo Terroir.

El Assemblage es el sello distintivo del estilo Fuego Blanco que logra unir los diferentes componentes en un equilibrio perfecto y elevar así el corte final.

La segunda fermentación es bajo el método Charmat para lograr la máxima expresión del Terroir. Se busca tener un tiempo prolongado de contacto entre el espumoso y sus levaduras, con un mínimo de 4 meses que aportan a este espumante aromas y cremosidad en boca.

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo suave con destellos verdes.

Nariz: Se destaca por su intensidad y frescura con notas florales, cítricas y sutiles toques minerales.

Boca: Suave y frutal, el equilibrio de sabores destaca su fineza varietal

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 °C - 8 °C

