



FINCA SUAREZ

PARAJE ALTAMIRA

BRUT NATURE

Variedad: 70 % Pinot Noir y 30 % Chardonnay

Origen: De nuestras fincas en Paraje Altamira, Mendoza, Argentina.

Altitud 1100 msnm

Suelo de origen aluvional calcáreo

Viñedo de 9 y 15 años de antigüedad

Agricultura orgánica

Cosecha: 2013

Rendimiento: 8000 kilos por hectárea

Cosecha manual

Fermentación: Con levaduras indígenas

Toma de espuma: Método Champenoise

Tiempo sobre lías: 16 Meses

Alcohol: 12,6 %

Acidez/PH: 6.0 / 3.1

Temperatura de servicio entre 6° y 8°

Para beber ahora o añejar hasta 5 años

Notas de Cata:

De color naranja pálido. En la nariz se pueden encontrar frutas blancas como el durazno, frutas secas y un toque de frescura floral y mineral.

En la boca tiene una firme acidez, burbujas finas, cuerpo medio y largo final.

Temperatura de servicio entre 6° y 8°

Para beber ahora o añejar hasta 5 años