Callia

SPARKLING WINE

EXTRA BRUT

2018

WINERY:	BODEGAS CALLIA	REGIÓN:	VALLE DE TULUM – SAN JUAN
VARIEDAD:	CHARDONNAY– VIOGNIER	PAÍS DE ORIGEN:	ARGENTINA
AÑADA:	2018	ENÓLOGO:	JOSÉ MORALES

NOTA DE CATA

VISTA: AMARILLO CON TONOS VERDOSOS

AROMA: SE AMALGAMAN AROMAS PROPIOS DEL VINO BASE, CON AQUELLOS LOGRADOS A PARTIR DE LA TOMA DE ESPUMA, DESTACÁNDOSE, SENSACIONES DE FRUTAS COMO PERAS, MANZANAS Y ANANÁ, DELICADOS TOQUES DE FRUTAS CÍTRICAS COMO NARANJAS.

BOCA: EN BOCA PODEMOS APRECIAR REALMENTE LA CALIDAD DE BURBUJA DE ESTE ESPUMANTE, DONDE NO SE NOTAN SENSACIONES PUNZANTES, SINO SENSACIONES DE CREMOSIDAD QUE HABLAN A LAS CLARAS DE UNA GRAN CALIDAD DE ESPUMA, SE PRESENTA TAMBIÉN MUY EQUILIBRADO CON GRAN FRESCURA, MUY BIEN LA RELACIÓN AZÚCAR ACIDEZ.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

LOS VIÑEDOS SE ENCUENTRAN EN EL VALLE DE TULUM A 650 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. ESTÁN CULTIVADOS EN UN SUELO DE ORIGEN ALUVIONAL, DE CARACTERÍSTICAS FRANCO ARENO–SAS. EL RIEGO ES POR GOTEO. LAS VIDES SON CONDUCIDAS EN ESPALDERO. EL CLIMA ES DESÉRTI–CO, LO QUE AYUDA A OBTENER AROMAS DE ALTA CALIDAD PARA ESTE VARIETAL.

MECÁNICA NOCTURNA, PARA APROVECHAR LAS BAJAS TEMPERATURAS.
LAS VIDES CONDUCIDAS EN ESPALDERO CON POSICIÓN VERTICAL DE BROTES, RIEGO POR GOTEO.

VENDIMIA

LA UVA DESPALILLADA Y FRÍA SE ENVÍA A PRENSA NEUMÁTICA, PARA LOGRAR LA EXTRACCIÓN DEL MOSTO, LUEGO SE PROCEDE A UN DESBORRE ESTÁTICO, A BAJA TEMPERATURA, POSTERIORMENTE SE INOCULAN LEVADURAS ESPECIALMENTE SELECCIONADAS (SACHAROMYCES BANAYUS) PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE VINO BASE. LA FERMENTACIÓN SE PROLONGA POR ESPACIO DE 15 DÍAS Y SE HACE A UNA TEMPERATURA DE 15–16°C. UNA VEZ OBTENIDO EL VINO BASE, SE ESTABILIZA Y FILTRA Y SE PROCEDE A LA TOMA DE ESPUMA DURANTE 30 DÍAS.

ANÁLISIS

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL: 12.5 % V/V
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 6.8 G/L
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 10 G/L
PH: 3.24
PRESIÓN: 4 ATS A 20°