



BUEYES

brut nature

Inspiración:

Buscamos la evolución y complejidad natural dentro de la botella con sus finas lías

Uvas: 2/3 Pinot Noir – 1/3 Chardonnay.

Viñedo: Zona, Alto Agrelo, Luján de cuyo 960 msnm

Cosecha: manual

Vinificación: Método Champenoise.

Vino Base: las uvas provienen del viñedo de un productor amigo y cliente de la bodega. Se prensaron los dos varietales a la vez en prensa hidráulica. Se dejaron 18 meses en borra para obtener mayores aromas y complejidad final. Degüelle: luego de estos meses de estiba, se produce la colocación de las botellas en pupitres, removido manual, dos por día durante 1 mes, expulsión de borras (degüelle), agregado del licor de expedición (mismas botellas-sin azúcar) y tapado final (colocación del corcho y bozal).

Potencial de guarda: 6 años en lugares adecuados

Notas de cata:

Color salmón claro brillante y elegante. Aromático y fresco. Encontramos notas suaves donde predomina la ananá, pan tostado, melón y vainilla entre otros. Posee una gran acidez y amplio volumen de boca. Sus burbujas no desentonan en la boca con lo observado, son muy finas y lo acomplejan.

Alc. 12.7%
