



Finca
Ambrosía

**Finca Ambrosía Espumante
Blanc de Blancs Chardonnay**

- **Ubicación del viñedo**
Gualtallary, Mendoza, Argentina.
- **Altitud**
1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
- **Suelo**
De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
- **Composición varietal**
100% Chardonnay.
- **Momento de cosecha**
A mediados de Febrero, en el momento justo de madurez.
- **Cosecha**
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**
8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 50 hl/ha
- **Elaboración:**
El mosto es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Luego es enfriado a 2º C durante 24 horas para provocar la sedimentación de las impurezas.
- **Fermentación**
Fermentado en tanques de acero inoxidable, entre 14º y 16º C. Vino base en contacto con levaduras por 12 meses.
- **Segunda Fermentación**
Método tradicional, en botella.
- **Producción**
1.335 botellas.

Notas de cata:

Dorado ámbar suave y brillante, con reflejos verdosos. Finas y permanentes burbujas aparecen en la copa, mientras se desprenden notas aromáticas de elegante complejidad donde sobresale manzana verde, durazno blanco y de pan tostado (aportado por las levaduras). Equilibrado y armonioso, con un buen balance entre azúcar y acidez.