



## **Finca Ambrosía Espumante Blanc de Blancs Chardonnay 2020**

- **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.
- **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 14° y 16° C. Vino base en contacto con levaduras por 12 meses.
- **Segunda Fermentación**  
Método tradicional, en botella.
- **Producción**  
4.073 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.