



LA PADOVANA

brut nature

2/3 PINOT NOIR – 1/3 CHARDONNAY.



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



Zona, Alto Agrelo, Luján de cuyo 960 msnm



Cosecha manual

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



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 acomplexan.



Alc. 12.7%

