



1959

UN MONDE

DE

POSSIBILITÉS

**DEMI SEC**



**MENDOZA  
ARGENTINA**

**EQUILIBRIO ENTRE FRESCURA,  
CREMOSIDAD Y SENSACIÓN DULCE**

# CHANDON DEMI SEC ARGENTINA



Chandon Demi Sec es el perfecto equilibrio entre frescura y cremosidad que logra una agradable sensación dulce en el paladar.

Las uvas que elegimos para el Demi Sec provienen de viñedos que se encuentran en una altitud entre los 1000-1200 msnm, El Yaima y Caicayén. Elegimos estos terroirs ya que sus características nos brindan una madurez precisa que destaca tanto el Chardonnay como el Pinot Noir.

Chandon Demi Sec cautiva por sus intensas y agradables notas cítricas, en armonía con aromas a jazmín y durazno blanco.



Mendoza región más prestigiosa



Influencia de la Cordillera de los Andes



1000 a 1200 msnm



Pluviometría promedio 200 mm anuales



Suelos heterogéneos de origen aluvional



Gran amplitud térmica diaria



Chardonnay, y Pinot Noir

## CHARMAT PROLONGADO BAJO FERMENTACIÓN LENTA



1.

Cosecha durante el mes de febrero hasta fines de marzo. Prensado de la uva para obtener mosto.



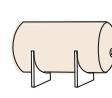
2.

Se inocula el mosto con levaduras seleccionadas. La primera fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable diversificándolos según su origen para obtener el vino base.



3.

En junio, el Chef de Cave prepara el assemblage, creación que implica seleccionar una combinación de nuevos vinos base manteniendo la personalidad del producto.



4.

La segunda fermentación se realiza en tanques Charvat de acero inoxidable, donde nacen las burbujas del espumoso. Luego, se mantiene alrededor de tres meses en contacto con levaduras.

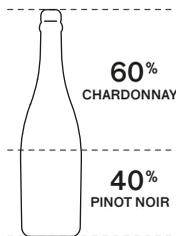


5.

Se agrega licor de expedición y se embotella. Luego de tres meses de crianza en botella el espumoso está listo.

## EXPERIENCIA

### COMPOSICIÓN



### OCASIÓN

APERITIVO,  
POSTRES

6 - 8 °C



### MARIDAJE

Cotidiano: quesos de cabra frescos con confitura de frutas, postres (mousse de limón y arándanos, tarta de damascos, macarrones, creme broulée, tarta de cerezas o ciruelas).

Estilo de cocina: asiática.

Recetas: curry verde, terrina de pato con dátiles, pollo al estilo marroquí, escabeche de pacú, riñones a las brasas.

Los "Si"

queso azul tipo roquefort suave, postres frescos en base a frutas

Los "No"

preparaciones en escabeche, ajos y cebollas crudas, preparaciones con chocolate amargo

### COCKTAIL



Chandon Demi Sec 80 ml  
Syrup de jengibre 30 ml  
Trozos de ananá fresca  
Abundante Hielo  
Garnish: cubos de ananá

## AROMAS

Frutado, amplio, fresco y dulce.

### COLOR

Amarillo con ligero reflejos verdosos.



### EN NARIZ

Cítrico ● ● ● ● ● ●  
Floral ● ● ● ● ● ●  
Tropical ● ● ● ● ● ●  
Frutal ● ● ● ● ● ●  
Brioche ● ● ● ● ● ●

### EN BOCA

Complejidad ● ● ● ● ● ●  
Cremosidad ● ● ● ● ● ●  
Frescura ● ● ● ● ● ●  
Dulzura ● ● ● ● ● ●  
Demi Sec 31 g/L  
Alcohol 12,3%

### SABORES CLAVE



Maracuyá



Jazmín



Durazno blanco



Damasco



Pera



Lima