1959

UN MONDE

DE

POSSIBILITÉS

CUVÉE BRUT NATURE ROSÉ

MENDOZA ARGENTINA

PURO, **SENSUAL, COMPLEJO** Y DE PALADAR **SECO**
GRACIAS A SU **LARGA EVOLUCIÓN** SOBRE **LEVADURAS**

CHANDON CUVÉE BRUT NATURE ROSÉ ARGENTINA

Nuestro Cuvée Brut Nature Rosé es puro, complejo y delicado gracias a uvas provenientes de viñedos de altura.

Este espumoso sorprende con un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir y Malbec de uvas provenientes de nuestras fincas Caicayén II y Caicayén III emplazadas entre los 1200 y los 1450 msnm con temperaturas bajas y un promedio de 18°C de amplitud térmica. Estas condiciones le permiten a la uva una madurez más lenta resultando en una acidez natural más alta, condición óptima para perfeccionar los aromas y sabores de este espumoso.

Chandon Cuvée Brut Nature Rosé es la perfecta conjunción de aromas a frutos rojos y brioche logrado gracias a su prolongado reposo sobre levaduras.

Mendoza región más prestigiosa

Influencia de la Cordillera de los Andes

↑1000M 1200 a 1450 msnm

Pluviometría promedio 200 mm anuales

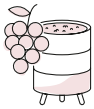
Suelos heterogéneos de origen aluvional

Gran amplitud térmica diaria

Chardonnay, Pinot Noir, Malbec

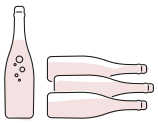
MÉTODO TRADICIONAL

1.
Cosecha durante el mes de febrero hasta fines de marzo. Prensado de la uva para obtener mosto.

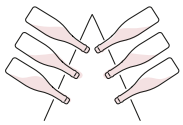


2.
Se inocula el mosto con levaduras seleccionadas. La primera fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable diversificándolos según su origen para obtener el vino base.

3.
En junio, el Chef de Cave prepara el assemblage, creación que implica mezclar una combinación de nuevos vinos base manteniendo la personalidad del producto.



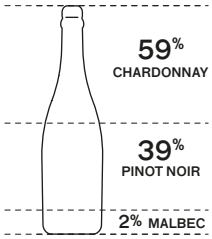
4.
La segunda fermentación se realiza en botella donde nacen las burbujas del espumoso. Luego el vino se mantiene alrededor de dieciocho meses en contacto con levaduras.



5.
Se realiza el removido y el degüelle para expulsar las levaduras. Se agrega licor de expedición y luego de tres meses de crianza en botella el espumoso está listo.

EXPERIENCIA

COMPOSICIÓN



59% CHARDONNAY

39% PINOT NOIR

2% MALBEC

OCASIÓN

APERITIVO, ENTRADAS, BRINDIS.

6 - 8 °C

MARIDAJE

Cotidiano: quesos de vaca y oveja suaves, embutidos, pizza estilo italiana, carnes blancas, mariscos.

Estilos de cocina: japonesa, nórdica, mediterránea e italiana.

Recetas: peras doradas, rúcula y jamón crudo; hinojo, durazno blanco, alcauciles y granada; brochette de mar.

Los "Sí"
pescados, mariscos y carnes blancas

Los "No"
preparaciones en escabeche, ajos y cebollas crudas, queso azul tipo roquefort, preparaciones con chocolate amargo

PREMIOS

2017 Campeón Mundial Rosé Concours des enologues de France

2017 Mejor Espumante Argentino (CSWWC)
(National Trophy)

AROMAS

COLOR

Rosado salmón

EN NARIZ

Frutos rojos	●●●●○
Floral	●●○○○
Tiólico	●●●○○
Especiado	●●○○○
Brioche	●●○○○

EN BOCA

Complejidad	●●●○○
Cremosidad	●●○○○
Frescura	●●●○○
Dulzura	●○○○○
Brut Nature	6 g/L
Alcohol	12,2%

SABORES CLAVE

Frambuesa

Ciruela roja

Pomelo

Rosa

Pimienta negra

Brioche