



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

APÉRITIF



MENDOZA
ARGENTINA

EL SABER HACER DE NUESTROS ENÓLOGOS,
SE EXPRESA EN ESTE MACERADO ARTESANAL
DE NARANJAS Y ESPECIAS.

CHANDON APÉRITIF ARGENTINA



En el año 2019 Chandon con su espíritu pionero crea una vez más una nueva categoría dentro de los espumosos: **los bitters**.

Chandon Apéritif es la expresión del estilo innovador de Chandon. El saber hacer de nuestros enólogos se expresa en este macerado artesanal de naranjas provenientes de fincas sustentables de Entre Ríos junto con una selección de especias de distintos lugares del mundo.

Este assemblage logra un espumoso distinto y audaz con ese toque bitter que lo hace completamente novedoso.



Mendoza región más prestigiosa



Influencia de la Cordillera de los Andes



↑ 1000M

1000 a 1200 msnm



Pluviometría promedio 200 mm anuales



Suelos heterogéneos de origen aluvional



Gran amplitud térmica diaria



Chardonnay, Pinot Noir y Semillon



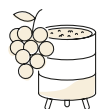
Naranjas valencia Hierbas y especias

CHARMAT PROLONGADO BAJO FERMENTACIÓN LENTA



1.

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



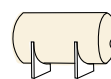
2.

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 dos meses en contacto con levaduras.

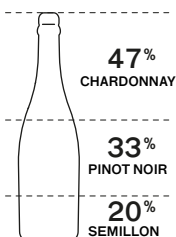


5.

Se agrega licor de expedición (macerado de naranjas, hierbas y especias) y se embotella. Luego de tres meses de crianza en botella el espumoso está listo.

EXPERIENCIA

COMPOSICIÓN



+ licor de expedición macerado de naranjas y especias

OCASIÓN

ATARDECER, BRINDIS, COMIDAS INFORMALES.

SERVIRSE BIEN FRÍO ENTRE 6 - 8°C



MARIDAJE

Cotidiano: bruschetas, tapas, blinis y pinchos utilizando productos frescos como quesos de cabra y vaca, langostinos, salmón, jamón crudo, calamares, boquerones, aceitunas.

Estilo de cocina: europea.

Recetas: focaccia estilo italiana de aceitunas verdes y romero o tomates secos, tortilla española con jamón crudo.

Los "Si"

quesos de cabra y vaca, embutidos, tapas españolas, preparaciones con especias y hierbas como jengibre, cardamomo, chile (suave), tomillo

Los "No"

preparaciones en escabeche, ajos y cebollas crudas, queso azul tipo roquefort, preparaciones con chocolate amargo



MACERADO ARTESANALMENTE CON NARANJAS Y ESPECIAS

FORMATOS DISPONIBLES



COCKTAIL

Se recomienda tomar Apéritif con 2 cubos de hielo



Hielo
Rodaja de naranja
Ramita de romero

AROMAS

Se destaca por su frescura y un característico sabor bitter.

COLOR

Naranja de intensidad media con reflejos rosados.



EN NARIZ



EN BOCA



SABORES CLAVE



Cáscaras de naranja



Cardamomo



Tomillo



Pimienta negra



Pomelo



Romero