



CORDILLERA PINOT NOIR EXTRA BRUT

Miguel Torres, em sua constante busca por inovar e diversificar sua proposta, começou a busca por vinhedos em zonas frescas com o objetivo de produzir um grande espumante por volta do ano de 1985. O objetivo era elaborar o melhor espumante do Chile. Para isso, era necessário encontrar as melhores uvas disponíveis e o método adequado. Foi assim que se chegou à zona pré-cordilherana de Rio Claro, no vale de Curicó, onde se encontrou as condições adequadas para cultivar Pinot Noir



Visual

Ouro pálido, brilhante e sustentado.



Aroma

Floral sedutora, fresca e primaveril.



Paladar

Bolhas finas, que desenham um “perlage” elegante. É sedoso, com um grande final de boca, onde se desdobram as notas frutadas do Pinot Noir. Um brut para os amantes da harmonia.

Castas

100% Pinot Noir

Vinificação

O processo de vinificação começa com a prensagem dos cachos inteiros. A primeira fermentação alcoólica ocorre 100% em tanques de aço inoxidável, com uma duração de 16 dias a uma temperatura de 12°C. Após a fermentação inicial, 83% do vinho é envelhecido em aço inoxidável e 17% em barricas de carvalho de 2 ou mais usos. A segunda fermentação, que dura 60 dias, ocorre na garrafa, com temperaturas variando entre 12°C e 18°C.

Este cuidadoso processo de vinificação resulta em um espumante de qualidade excepcional, refletindo a dedicação e a expertise da vinícola Miguel Torres.

Informação técnica

Álcool: 12%

Extra Brut

Vegano

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 603 | EAN: 8410113006493