

CASTELAR

BRUT RESERVE



Producido bajo la dirección técnica del prestigioso Chef de Cave Pierre Yves Harang.

Variedad: 50% Pinot Noir & 50% Pinot Meunier.

Kilogramos por hectárea: 10,000.

Hectolitros por hectárea: 40.

Región: Juanicó - Canelones.

Suelo: calcáreo arcilloso.

Clima:

.Templado con influencia oceánica

.Temperatura media anual 16.6°C.

.Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Vino espumoso elaborado siguiendo la "méthode traditionnelle" de Champagne.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Este espumoso natural fue creado pensando en tener un diferencial de los espumosos hasta este momento en el Uruguay. La prioridad es que desde el momento de la cosecha características de las uvas para ese fin, con excelentes características para vinos espumosos y no para vinos tranquilos.

Destacamos la segunda fermentación, en la que siguiendo con las normas del "méthode traditionnelle", tiene un diferencial de 18 meses de crianza con sus levaduras.

Color: ámbar con reflejos nacarados y finas burbujas persistentes.

Nariz: gran riqueza aromática, es un vino carnoso de gran potencia y frescura.

Boca: su redondez y paladar aterciopelado se suman a un buen cuerpo, una bella estructuras y un final agradable por su fruta y persistencia.

Servicio: hasta 12 °C.

Recomendación: ideal a la hora del aperitivo y acompaña en gran forma cualquier menú, especialmente las carnes rojas.

