

CASTELAR

EXTRA BRUT



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

Variedad: 90% Chardonnay & 10% Viognier.

Kilogramos por hectárea: 10,000.

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 las características de las uvas son para ese fin con excelentes características para vinos espumosos y no para vinos tranquilos.

Color: oro rubio con sutiles reflejos verdosos

Nariz: perfumada con toques de limón verde, frutos tropicales y algunas notas de flores blancas.

Boca: perfecto equilibrio entre acidez y frescura; su redondez, suavidad y discreta potencia, aliada a una elegante ligereza y su sabor cremoso, confluyen en una persistencia rica en fineza.

Servicio: hasta 12°C.

Recomendación: excelente como aperitivo y acompaña muy bien las entradas de crustáceos y frutos de mar.

