

DOMICIANO EXTRA BRUT

Domiciano Extra Brut se presenta brillante en copa, con reflejos amarillos y verdosos, y una burbuja fina y persistente. De carácter fresco y profundo, despliega delicadas notas cítricas que recuerdan al pomelo rosado y al limón, acompañadas por la dulzura de frutos de carozo como el durazno blanco. En boca, las burbujas son finas, efervescentes, suaves y amables. Su entrada es fresca, con una nota cítrica que despierta los sentidos de una manera muy agradable y una sensación que remite a la manzana verde y el dulzor del durazno maduro. El final es persistente y refrescante, invitando a disfrutar de una nueva copa.



VIÑEDOS

Ubicación

Barrancas, Maipú

Producción

110 qq/Ha

Suelo Franco

rocoso y profundo

Altitud

850 msnm



VINIFICACIÓN

Composición: 90% Chardonnay | 10% Pinot Noir

Alcohol: 12.7%

Azúcar: 7 gr/lit

Cosecha Nocturna: Elaboramos nuestro espumante Extra Brut con metodo Charmat a base de uvas 90% Chardonnay y 10% Pinot Noir cosechadas por las frescas noches para evitar la transmisión de calor que genera nuestro suelo rocoso durante el día y conservar al máximo la frescura de la uva.



¿Maridaje perfecto?

El que vos elijas. Una charla bajo las estrellas, un brindis inesperado, o una noche para vos.

