

# Bouchon

## EXTRA BRUT

### NOTAS DE CATA

Este fresco y vibrante Blanc de Blancs se presenta de un color oro pálido, con reflejos verdosos, finas y persistentes burbujas, delicados aromas a flores cítricas y frutas blancas sobre un fondo mineral, terminando en boca con una excepcional longitud y una agradable sensación cremosa con notas de bizcocho.

Ideal como aperitivo o para acompañar pescados y mariscos, ceviches, ensaladas, sopas, carnes blancas, quesos suaves, sushi y comida asiática especiada.

**Potencial de guarda:** 4 a 6 años.

**Temperatura:** 14-16°C.

### DESCRIPCIÓN

**Apelación** : Valle de Leyda.

**Cepa** : 80% Chardonnay, 13% Riesling, 7% Sauvignon Blanc.



### VIÑEDO

#### Fundo

: Ubicado al oeste de la Cordillera de la Costa y a sólo 14 kilómetros del Océano Pacífico,

#### Suelo

: Nuestro campo en el Valle de Leyda se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes,

Cuyas laderas reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición. El suelo de donde proviene el Chardonnay presenta un delgado perfil superficial arcilloso y poco fértil, seguido de un corte sedimentario de arcilla resquebrajada.

El subsuelo es de roca granítica descompuesta y presenta una diversa estructura mineral. Para Riesling y Sauvignon Blanc el suelo es muy parecido pero, además presenta incrustaciones de piedra entre la arcilla.

#### Clima

Exposición Noroeste

: La fría influencia de las brisas del Pacífico y, durante el verano, nieblas costeras que suelen mantenerse hasta el mediodía hacen que el clima del Valle de Leyda alargue la temporada de crecimiento de la uva. Las temperaturas promedio en verano rara vez superan los 25°C, propiciando la lenta maduración de las uvas y el desarrollo de sabores y aromas frescos e intensos, además de un bajo contenido potencial de alcohol.

#### Cosecha

: Las uvas fueron cosechadas manualmente en bins de 350 Kgs. Luego los racimos fueron conducidos directamente a la prensa neumática.

### VINIFICACIÓN

#### Fermentación

: Se fermentó cada variedad en forma separada en tanques de acero inoxidable por aprox. 15 días, con temperaturas entre los 14 y 18°C, para aumentar al máximo la expresión de aromas y sabores varietales. Una vez finalizada la fermentación se realiza una crianza sobre lías finas durante aproximadamente 4 meses. Luego se realiza el ensamblaje y se agrega el licor de tiraje para que se lleve a cabo la segunda fermentación utilizando el método Charmat. Una vez terminada la segunda fermentación, el vino permanece con sus lías por 75 días. Luego se le agrega el licor de expedición y se embotella.

