

BUDEGUER

# Celia

EXTRA BRUT

## EXTRA BRUT

Vino espumoso blanco extra brut

## ORIGEN Y TERROIR

---

### Corte

Pinot Noir 75 % y Chardonnay 25%.

### Viñedos

#### PINOT NOIR

Viñedos ubicados en Pampa del Cepillo, Mendoza.  
Cosechadas a mano en la segunda semana de febrero.

#### CHARDONNAY

Viñedos ubicados en Vista Flores, Mendoza.  
Cosechadas a mano en la primer semana de febrero.

## VINO BASE

---

### Método de elaboración

Para la obtención del vino base, las dos variedades, Pinot Noir y Chardonnay fueron cosechadas a mano.

El mosto claro es llevado a 12° C y sembrado con levaduras seleccionadas.

La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas durante 12 meses, manteniéndose en contacto con las levaduras durante este tiempo.

Luego, reposó en botella por 24 meses.

## MARIDAJE

---

Se disfruta con pescados, mariscos, carnes blancas y rojas.



## NOTAS DE CATA

---

Es un vino de boca estructurada y de sutil color amarillo.

El equilibrio entre acidez y dulzor lo convierten en un vino fresco, en el que destacan notas frutales como ananá, maracuyá y cerezas.

Sus aromas a levaduras y pan tostado dan testimonio de los meses que estuvo en contacto con sus lias.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

---

**Alcohol:** 11.3 % | **Azúcar:** 5.4 g/L | **Ac. Total:** 6.1 g/L

*Budeguer*  
AGRELO / MENDOZA