



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Extra Brut

Comienzos

750ml



Variedad

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Viñedos

Región: Valle de Uco. Mendoza. Argentina

Cosecha: Cuarta semana de Febrero

Primera Fermentación

Las uvas fueron prensadas en frío, seguido de una decantación de borras por medio de enzimas pecto líticas, durante 36 horas y posterior fermentación alcohólica a 16°C con levaduras seleccionadas, seguido de una estabilización proteica mediante el agregado de Bentonita.

Segunda fermentación alcohólica por método Charmat

Fermentación alcohólica llevada a cabo a 16°C durante 30 días, con levaduras seleccionadas con removido de lías mediante agitador.

Posteriormente realización de estabilización tartárica por frío y agregado de crémor tártaro durante 7 días a - 3 °C.

Crianza sobre lías

Finalizada la fermentación alcohólica el líquido permaneció en contacto sobre lías durante 30 días favoreciendo el proceso autolíticos de las levaduras, con el objetivo de obtener mayor bouquet y volumen de boca.

Estabilización tartárica

Proceso realizado mediante el uso de frío y agregado de crémor tártaro durante 7 días a - 3°C, obteniendo como resultado la precipitación de cristales de bitartrato.

Técnicas de filtración

Finalizado el proceso de estabilización tartárica se realizó una filtración grosera mediante el uso de tierras diatómeas. Seguido de una filtración abrillantadora mediante filtros lenticulares, finalizando al momento de fraccionamiento por el uso de cartuchos absolutos de membranas.

Datos Analíticos

Alcohol: 12.6 %v/v

Azúcar: 7.50 g/l

Acidez total: 6.00 g/l

Acidez volátil: 0.30 g/l