



**FAMILIA CROTTA**  
DESDE 1933



Extra Brut

**Comienzos**

750ml

#### **Variedade**

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

#### **Vinhedos**

Região: Vale de Uco. Mendoza. Argentina

Colheita: Quarta semana de fevereiro

#### **Primeira Fermentação**

As uvas são prensadas a frio, a continuação se faz uma sedimentação de resíduos por meio de enzimas pectolíticas, durante 36 horas e logo fermentação alcoólica a 16° C com leveduras selecionadas, por último se realiza uma estabilização proteica pela adição de bentonita.

#### **Segunda fermentação alcoólica por método Charmat.**

Fermentação alcoólica realizada a 16° C durante 30 dias, com leveduras selecionadas com movimentação de borras utilizando um agitador. Posteriormente realização de estabilização tartárica por frio e acrescentamento de cremor de tártaro durante 7 dias a -3° C.

#### **Envelhecimento sobre borras**

Finalizada a fermentação alcoólica, o líquido permanece em contato sobre borras durante 30 dias, favorecendo o processo autolítico das leveduras, com o objetivo de obter o maior buquê e volume de boca.

#### **Estabilização tartárica**

Processo realizado mediante o uso de frio e acrescentamento de cremor de tártaro durante 7 dias a -3° C, obtendo como resultado a precipitação de cristais de bitartarato.

#### **Técnicas de filtração**

Finalizado o processo de estabilização tartárica se realiza uma filtração grosseira mediante o uso de terras diatomáceas. Seguido de uma filtração abrillantadora mediante filtros lenticulares, finalizando no momento de fracionamento pelo uso de cartuchos absolutos de membranas.

#### **Dados analíticos**

Álcool: 12,6 %v/v

Açúcar: 7.50 g/l

Acidez total: 6.00 g/l

Acidez volátil: 0,30 g/l