

PHÁROS



PHÁROS BRUT NATURE

MÉTODO CHAMPENOISE

50% PINOT NOIR / 50% CHARDONNAY

VIÑEDOS SELECCIONADOS DE
LUJÁN DE CUYO Y VALLE DE UCO
MENDOZA, ARGENTINA

CORTE: 50% PINOT NOIR
50% CHARDONNAY

ALCOHOL: 12,7% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 7 g/l

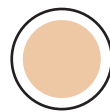
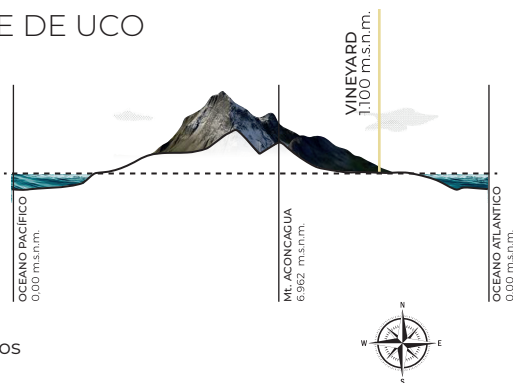
VIÑEDO: Parcelas y viñedos seleccionados de Lujan de Cuyo y Valle de Uco a 1100 msnm, con suelos limosos, arcillosos y arenosos, temperaturas suaves durante el día y noches frescas, logrando vinos elegantes y expresivos.

PINOT NOIR: Cosechado la segunda y tercer semana de febrero.

CHARDONNAY: Cosechado la segunda y tercer semana de febrero.

ELABORACIÓN: El mosto es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Luego es enfriado a 2° C durante 24 horas para provocar la sedimentación de las impurezas. El mosto claro es llevado a 12° C y sembrado con levaduras seleccionadas, es fermentado en tanque de acero inoxidable.

El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 14° y 16° C en tanques de acero inoxidable. El vino base es mantenido en contacto sobre las levaduras por 18 meses. Con una segunda fermentación en botella que permite alcanzar su elegancia y complejidad por este prolongado contacto con sus levaduras por 18 meses más.



COLOR
SALMÓN
PÁLIDO



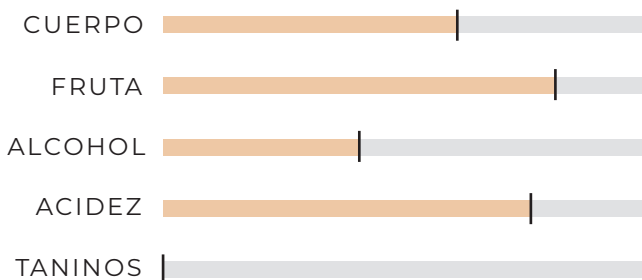
13°C



PINOT
NOIR



CHARDONNAY



NOTAS DE CATA

Vino espumoso fresco con notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Presenta una muy buena acidez, sin dosaje de azúcar, lo que resalta su frescura. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo.

Acompañará muy bien mariscos crudos como otras, ostiones y ceviches. Quesos, jamón crudo, mollejas, carnes blancas, carnes rojas no tan cocidas, empanadas, comida asiática. Pastas con salsas cremosas. Frutos secos, patés y foies, sopas, cremas y consomés, y también charcutería y ahumados.

AROMAS



MANTECA



PAN
FRESCO



CITRICOS



MIEL

