

Alyda Van Salentein

Millésimé Nature

ANADA

2023

BLEND

30 % Chardonnay
70 % Pinot Noir

REGIÓN

IG San Pablo
Valle de Uco
Mendoza

CHEF DE CAVE

Carlos Bauzá

PAÍS DE ORIGEN

Argentina



NOTA DE CATA

De color cobrizo leve con tonos salmón, presenta burbujas finas y persistentes con un perlaje delicado.

En nariz se destacan aromas de frutos secos como almendras y avellanas, acompañados de notas sutiles de levaduras y cáscara de naranja.

En boca es elegante y fresco, con una acidez equilibrada. Su burbuja cremosa y delicada se percibe placentera, con notas cítricas y un final a pan tostado.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Alyda Van Salentein Millésimé Nature se elabora con uvas de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos de Finca la Pampa y Finca San Pablo, ubicados entre los 1,250 y 1,600 m.s.n.m. en la IG San Pablo, Valle de Uco. Los suelos de las fincas son franco-arenosos con gran cantidad de piedras con carbonatos de calcio, de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica.

VENDIMIA

La cosecha fue manual, comenzando con el Chardonnay el 7 de febrero y el Pinot Noir el 25 de febrero. La temporada 2022-2023 fue más cálida y seca de lo habitual. Las condiciones climáticas llevaron a un ciclo de maduración acelerado y a una cosecha anticipada. La excepcional sanidad de las uvas permitió obtener la más alta calidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente en las primeras horas de la mañana aprovechando las bajas temperaturas. Cuando llegan a la bodega se lleva a cabo un prensado directo de racimos enteros en prensas neumáticas para la separación del mosto de sus hollejos y semillas. El mosto limpio se trasiega a otro tanque donde se da comienzo a la fermentación alcohólica. Terminada la fermentación se realiza el corte de los vinos base. Luego se realiza la toma de espuma con levaduras seleccionadas. Terminado este proceso el espumante realiza la crianza sobre sus lias durante 15 meses. Luego de su crianza se le adiciona el licor de expedición elaborado bajo estricta receta de la casa.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 14 °

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,4%

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 25 días

ACIDEZ TOTAL G/L: 7,13

TIEMPO DE MADURACIÓN:

AZÚCAR G/L: 2,9

15 meses sobre lias.

PH: 3,05