



ROBERTO  
**BONFANTI**  
Bodega Boutique Familiar

## FAMILIA BONFANTI

# Espumante

METODO CHAMPEGNOISE

### METODO DE 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. 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 12 meses. Método Tradicional de fermentación en botella. Tiempo en borras 12 meses.

### ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

### VARIETAL

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Barrancas, Maipú, Mendoza.

### EDAD DEL VIÑEDO

85 años.

### ALTITUD

938 msm.

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral.

### CANTIDAD DE HAS

8 has.

### TIPO DE SUELO

Franco arenoso, poco profundo.

### RENDIMIENTO

80 qq/ha

### FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

### MES DE COSECHA

Febrero.

### FECHA FRACCIONAMIENTO

Febrero

**ALCOHOL:** 12 v/v

**AZÚCAR:** 10,5 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 7,3 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,18 g/l

### NOTA DE CATA

Vino espumoso fresco y de sabores persistentes con una equilibrada acidez. En nariz aporta notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Boca persistente y muy delicada. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo. Acompañará muy bien mariscos, pescados y pastas.

