



MISIONES
DE RENGO

Brut PREMIUM SPARKLING WINE

Composición:	50% Chardonnay, 30% Pinot Noir y 20% Sauvignon Blanc.
Origen de uvas:	Valle del Maipo.
Rendimiento:	12 – 15.000kg /ha.



El espumante Brut de Misiones de Rengo es realizado bajo el método Charmat. La uva Pinot Noir, le aporta aromas de frutos rojos, flores y volumen en boca. El Chardonnay, por su parte, entrega aromas a manzana y durazno. Resultando una combinación muy refrescante, perfecta para compartir.

Descripción del vino

Color:	Amarillo paja pálido, con reflejos verdosos.
Aroma:	Intenso, predominan los aromas frutales, como la manzana verde, el durazno blanco, melón y aromas a pan tostado.
Boca:	Fresco y sabroso, jugoso y persistente.

Análisis:

Alcohol:	12.1° GL
Acidez Total:	6,6 g/L
Azúcar residual:	10.3 g/L
Presión:	5 bars (20°C)
pH:	3.2

Proceso de Vinificación:

Uvas prensadas sin maceración.
La primera fermentación se realiza entre 15° y 17°C.
La segunda fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable presurizados y a temperaturas controladas, entre 13° y 16°C durante 18-25 días (método Charmat).
El vino espumante permanece 3 meses en contacto con levaduras antes de ser embotellado.

Temperatura de Servicio: 7°C.

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

Ideal como aperitivo o como acompañamiento de platillos con jengibre, mariscos y vegetales salteados.