



MISIONES
DE RENGO

Brut PREMIUM SPARKLING WINE

Composición:
Origen de uvas:
Fecha de cosecha:
Producción anual:

Chardonnay 45%; Pinot Noir 35%; Semillón 15%; Pinot Grigio 5%.
Maule/Curicó 40%; Maipo 20%; Casablanca 20%; Leyda 20%.
Tercera semana de Febrero hasta la primera de Abril.
25.000 C9L aprox.



El espumante Brut de Misiones de Rengo es realizado por método Charmat. El Pinot Noir aporta aromas de frutos rojos, flores y volumen en boca. El Chardonnay, por otra parte, entrega aromas a manzana y durazno. Por último, el Semillón y Pinot Grigio dan elegancia y un intenso aroma floral.

Descripción del vino

Color: Amarillo pálido. Corona persistente y pequeñas burbujas.
Nariz: Tiene un perfil muy fresco donde destacan notas cítricas y florales.
Boca: Acidez muy bien equilibrada; le da un carácter fresco y vibrante. Buen volumen y persistencia.

Análisis Químico:

Alcohol: 12,5° GL
Acidez total: 5,5 g/L (expresada en ácido tartárico)
Azúcar Residual: 14 g/l
pH: 3,3

Proceso de Vinificación:

Las uvas son cosechadas en forma manual, muy temprano en la mañana durante la segunda semana de febrero. Al llegar a bodega se prensan con racimo completo y se realiza separaciones de acuerdo a cambio de pH. Luego la fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas por un periodo de 20 días. El vino base obtenido se mantiene con sus borras finas en suspensión hasta que se lleva a la segunda fermentación en autoclaves durante 25 días.

Sugerencias Gastronómicas

Ideal para acompañar preparaciones frescas, como ensaladas, brochetas de queso de cabra y tomates cherry, sopa fría de tomate y pepinos, cortes de pescado fresco y postres cítricos.
Temperatura de servicio: Servir entre 6° a 8° C