

E S
SUBERCASEAUX
Grande Cuvée



VARIEDAD

65% Chardonnay, 35% Pinot Noir.

MÉTODO

Tradicional o Champenoise.

ALCOHOL

12%

ORIGEN

Valle del Limarí.

SUELOS

Asociados a la ribera sur y norte del río Limarí, con arcillas rojas y presencia de carbonato de calcio.

CLIMA

Mediterráneo semiárido, con fuerte influencia costera.

COSECHA

Selección manual. Segunda semana de febrero de 2012.

COLOR

Limpio y brillante.

NARIZ

Fresco y mineral, con notas de lima y manzana.

BOCA

La fermentación en botella le entregó un buen carácter, con matices de levadura y pan. Se siente complejo en el paladar, con buen balance y una acidez que domina la textura de este espumante. De cuerpo medio a pleno, presenta un final largo y fresco.

MARIDAJE

Timbal de palta con centolla; langosta gratinada; quesos de cabra frescos; tarta de manzanas caramelizadas.