

# ALMA NEGRA



## *Alma Negra Espumante Blanc De Blancs*

*Varietales: 100 % Chardonnay*

*Cosecha: 2008*

*Viñedos: 50 % Agrelo - 50 % Tupungato*

*Altura: 1100 metros*

*Cosecha manual: Si*

*Fermentación: 30 días. Temp. Max. 15 c. Estabilización -4 c*

*Vino base: Free run juice*

*Alcohol: 12,70 %*

*Azúcares reductores: 5.65 g/l*

*Acidez total: 5.70 g/l*

*Acidez volátil: 0.25 g/l*

*Azucars totales: 5.85 g/l*

*Tiempo: 12 meses en botella*

*Clarificación: No*

*Filtración: No*

*Producción: 23.512 botellas*