

ALMA NEGRA

Alma Negra Espumante Magnum

Varietales: 100 % Chardonnay

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: 13,20 %

Azúcar: 8.98 g/l

Acidez total: 6.40 g/l

Acidez volátil: 0.33 g/l

Tiempo: 12 meses en botella

Clarificación: No

Filtración: No

Producción: 1.985 botellas

