

Bo

Extra Brut

“Color ligeramente pajizo con burbujas pequeñas. Aromas a manzana verde y cáscara de limón dan paso a panecillo tostado y miel. En boca una acidez punzante es balanceada por un dulzor casi imperceptible. Final largo y limpio.”

13.0%

ALCOHOL

7.9 GL

ACIDEZ
TOTAL

6.2 GL

AZÚCAR
RESIDUAL

6.0 ATM

PRESIÓN

SERVICIO

Idealmente entre 4 – 8°C como aperitivo o con camarones, mariscos, salmón ahumado, calamares fritos o salame. Setas rellenas y preparaciones en base a huevo son un favorito en nuestro restaurant. Quesos como triple crema o Mascarpone.



ORIGEN

Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

TERROIR / SUELO

El Chardonnay proviene de laderas de arcilla roja de alto contenido de hierro, de cuarteles plantados en 2013. El Pinot Noir viene de suelos arenosos. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

VINIFICACIÓN

La fruta es cosechada a mano, y los racimos completos son cargados en un tanque donde se prensan suavemente para utilizar sólo los primeros 450 litros por tonelada de uva en el Cuvée. El jugo resultante se fermenta en barricas de roble francés de quinto a octavo uso. Luego de la fermentación, las barricas se dejaron sin sulfurar con un bâtonnage (remontaje) esporádico.

La mezcla final de 57% Chardonnay y 43% Pinot Noir se ensambló y embotelló a finales de Julio. Después de completar la segunda fermentación, el vino base se mantuvo en sus lías por un año antes del degüelle y encorchado final.

620 cajas producidas.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES