

# IN

## BRUT

MÉTODO TRADICIONAL



De burbujas finas y persistentes.

color amarillo, con reflejos dorados y brillantes, este espumante tiene en nariz una entrada intensa, especiada y floral, que junto con las notas de la evolución en botella entregan una gran complejidad.

**Cepas:** 66% Chardonnay y 34% Pinot Noir.

**Vinificación:** uvas ubicadas en Maule sur pre cordillerano.

**Clima:** clima templado, con noches frías, que permiten madurar suavemente las uvas.

**Notas:** sabores frutales, pomelo, manzana verde, pan. De cuerpo medio, notas herbales, fusionadas con notas lácticas, como mantequilla, notas tostadas.

**Descriptor:** mineralidad y elegancia son los descriptores mas importantes de este exquisito espumante