The Italian Job Espumoso

Un Blanc de Blancs de gran finura, elaborado con Chardonnay de El Peral, Tupungato. Su larga crianza de 60 meses sobre lías aporta complejidad y elegancia, con potencial para seguir evolucionando en botella.

DATOS DEL VINO

TIPOLOGÍA

Spumante maduro · Blanc de Blancs

VARIEDAD

Chardonnay

AÑADA

2016

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

El Peral, Tupungato, Mendoza

ALTITUD

1.180 m s. n. m.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Primera semana de febrero

SUELOS

De origen aluvional, franco-arcillosos, muy ricos en canto rodado y depósitos de carbonatos

VINIFICACIÓN

Vinificación en blanco. Primera fermentación espontánea en barriles usados; crianza de 6 meses en madera, seguida de toma de espuma y 60 meses sobre lías

CRIANZA SOBRE LÍAS

60 meses

NOTAS

Espumante de gran finura y clase, con potencial para continuar reposando en botella