



WINES

Lui Champenoise Brut Nature

Variedad de uva	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Viñedo	Pinot Noir de La Carrera y Chardonnay de Los Sauces, Valle de Uco . Altitud del viñedo 1500 y 1030 m.s.n. mar, respectivamente.
Detalles de la cosecha	Recolección manual en cajas en la tercer semana de febrero.

VINIFICACIÓN

Prensado directo sin despalillar y sin agregado de anhídrido sulfuroso, separamos el mosto gota del prensa.

Luego del desborre de 24 horas, el mosto se fermentó con levaduras Seleccionadas Aroma White en piletas de hormigón el pinot noir y en acero inoxidable el chardonnay. Temperatura de fermentacion a 14 grados. Luego de la fermentación se mantienen con borras en suspensión durante 3 meses.

El corte se definió por degustación y la toma de espuma se hizo en el mes de junio, con levaduras Perlage Fruit. Fermentación a 18 Grados durante 25 días.

Licor de expedición, esta armado con 5,5 gramos por litro de azúcar y tiene aproximadamente 1,5 mililitros por litros de Vino base Pinot noir de cosechas anteriores, añejado en barriles de más de 10 años de 500 litros de roble francés. El vino de barrica se mantiene siempre lleno, recuperando el volumen con cosechas actuales.

Alcohol: 12% v/v

Azucar Residual: 3,70 gr/lit

pH/acidez: 3,4 – 6,7 g/l