



W I N E S

Lui Champenoise Pinot Noir Nature

Cosecha	2015 – 36 Meses sobre borras
Variedad de uva	100% Pinot Noir
Viñedo	Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza. 0,5 Ha, 14 años (plantado en 1999). Conducción espaldero. Altitud del viñedo: 1180 m.s.n. mar.
Sistema de conducción	Espaldero cordon bilateral
Detalles de la cosecha	Recolección manual en bandejas desde 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 tanques Inox 100% Pinot Noir. Temperatura de Fermentacion a 14 grados Celcius. Luego de la fermentación se mantienen con borras en suspensión durante 3 meses.

La toma de espuma se hizo en el mes de Mayo, con levaduras Perlage Fruit. Fermentación a 18 Grados durante 25 días.

Licor de expedición, utilizamos el mismo espumante sin agregados de Azucar

Alcohol: 12% v/v

Azucar Residual: 1,80 gr/l

pH/acidez: 3,4 – 6,7 g/l

Enólogo: *Mauricio Vegetti Lui*