



WINES

Lui Champenoise Pinot Noir Chardonnay Brut Nature

Cosecha	2014 – 42 Meses sobre borras
Variedad de uva	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
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 piletas de hormigón el Pinot Noir y en Acero Inoxidable el chardonnay. Temperatura de Fermentacion a 14 grados Celcius. 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: 5,50 gr/lit

pH/acidez: 3,4 – 6,7 g/l

Enólogo: *Mauricio Vegetti Lui*

