



## CATEDRAL BRUT

### Espumante

#### Cosecha:

La cosecha se hace durante la noche. Uvas con alcohol probable de 10,5-11,0%v/v. Se cosechan por separado cuarteles de Sauvignon Blanc, Chardonnay y Sauvignon Gris, que son el porcentaje principal de esta mezcla de vino base blanco.

#### Vinificación:

El vino base se fermenta en estanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas entre 14 - 16°C. Se privilegia frescura aromática, tipicidad varietal, acidez natural.

#### Toma de espuma:

Método "Charmat" con vinos base del año: segunda fermentación en estanque de acero inoxidable isobárico, previamente estabilizados a proteínas y frío. Esta inoculación se hace con levadura seleccionada aromática. La mantención sobre lías es sólo durante la toma de espuma, entre dos a tres semanas.

#### Licor de Expedición:

Se ajusta con azúcar hasta los 11,5-12 g/l, y se vuelve a afinar si es necesario.

#### Análisis Químico

**Alcohol:** 11,80 % v/v (+0,30 %v/v)

**Azúcar Residual:** 11,85 g/L (+0,5g/l)

**Acidez Total:** 6,70 g/l (Ac tartárico) (+6,8 – 7,0 g/l)

**pH:** 3,20 – 3,25