



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

VINO ESPUMANTE

CHARDONNAY-CHENIN

Se trata de un champagne de calidad alta, apto para beberse joven, muy atractivo para ser consumido en buffet, aperitivos y acompañando las comidas.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto claro se trasiega para separar las borras, se lleva a 16° C, se siembran las levaduras y se adicionan nutrientes. La fermentación se desarrolla a 18° C (dura aproximadamente un mes), se clarifica el vino, se realiza la estabilización tartárica, se filtra y se trasiega a los autoclaves de toma de espuma.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 11,9 %
Azúcares reductores g/L.: 7,91
Acidez total g/L.: 6,07
Acidez total en tart. g/L.: 0,27
Anh. Sulfuroso libre m g/L.: 27,0
Anh. Sulfuroso total m g/L.: 180,0

GUÍA DE CATA

Vista:

Color: amarillo verdoso de intensidad media y brillo atractivo, leves tonos grises.
Burbuja: tamaño fino y medio, corona bien la copa, buena persistencia.-

Nariz:

Presenta un floral frutado propio del varietal (frutos tropicales) de muy buena intensidad, buen aroma a levaduras. El conjunto es muy agradable y mantiene la tipicidad.-

Boca:

Se repite la frescura, el frutado observado en la nariz, aparece nuevamente los frutos tropicales, es muy bueno el equilibrio dulce-ácido, lleno, amable, untuoso, con buen volumen, que lo hace armónico en su conjunto. El final de boca es de persistencia media.



Temperatura ideal de servicio: 6 a 8° C

www.goyenechea.com

Bodega: Calle pública s/n (5622) - Villa Atuel - Mendoza - Te: +54 2625 470 005 - Fax: +54 2625 470 181 - bodega@goyenechea.com
Casa Central: Alsina 1974 - Buenos Aires - Argentina - C.P.: C1090AAD - Tel.: 54 11 4952-0269 - Fax: 54 11 4954-3997 - info@goyenechea.com