



**S**  
**SIEGEL**  
FAMILY WINES



## BRUT NATURE

**Método Tradicional: Champenoise**

**Variedades: Chardonnay / Pinot Noir**

**Cosecha: 2019**

**Valle: Itata**

---

**Alcohol: 12,5 % vol**

**Viñedos:** El Chardonnay y Pinot noir proviene de centenarias parras del Valle del Itata. Éstas nacen sobre suelos graníticos de la cordillera de la Costa, y gracias a su gran amplitud térmica propia del valle le confiere una peculiar acidez, aromas sutiles y frescos.

**Vinificación:** Después de la elaboración y posterior vinificación de un vino "base" blanco con delicadas notas florales y frescas, se procede a la embotellación, este proceso recibe el nombre de "toma de espuma" que corresponde a la segunda fermentación, generando lías finas en presión en la misma botella, proceso que dura unos 45 días. Cuando se obtiene la presión suficiente que fue originada de la fermentación interna, el vino será reposado en sus lías por unos 36 meses en botella acostada para generar sus aromas complejos, frescos, a pan tostado, y ganancia en volumen, grasa y boca. Luego sigue el proceso llamado degüelle, operación que después de unas semanas de tener las botellas en pupitres boca abajo y giradas diariamente para generar más cuerpo, se procede a congelamiento de las lías para así retirar el tapón inicial en conjunto con las borras congeladas, se inactiva el gas CO2 y se vuelve a tapar con el corcho definitivo y el bozal.

**Notas de cata:** Leve color amarillo pálido verdoso que acompañado a su fino burbujeo y constante, otorga una frescura intensa y prolongada. En nariz es complejo producto de su prolongado contacto con las borras, destacando aromas a frutas, que recuerdan al durazno blanco y notas de pan tostado, caramelo y vainilla propias de la segunda fermentación o toma de espuma, en boca es fresco, untuoso, de final largo y equilibrado debido al balance entre alcohol, acidez total y azúcar

**Acompañamiento:** Este espumante es ideal para inicios de cenas, tertulias o reuniones sociales, acompañadas de aperitivos con mariscos como cola de camarones, ostiones y ceviche. Galletas con foie gras y aceitunas negras de Azapa. También marida muy bien con frutos secos como almendras, nueces y maní sin sal.

[WWW.SIEGELVINOS.COM](http://WWW.SIEGELVINOS.COM)