



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



## BRUT NATURE

**D.O.:** *Itata, Chile*

**Cosecha:** 2019

**Composición:** 85% Chardonnay - 15% Pinot Noir

**Cuartel :**

*Cuartel tanto el chardonnay y el pinot noir provienen de centenarias vides del valle del Itata, estas nacen sobre suelos graníticos de la cordilera de la costa y que gracias a su amplitud térmica propia del valle le confiere una particular acidez, aromas sutiles y frescos.*

**Vinificación:**

*METODO CHAMPENOISE: después de elaborar y vinificar el "vino base" este vino es embotellado proceso que recibe el nombre de "toma de espuma" el vino pasa por una segunda fermentación en botella donde se obtiene lías finas después de un tiempo se realiza el degüelle para sacar estas borras finas de la segunda fermentación, con este proceso se da por terminado la elaboración del espumante*

**Afinado:** *durante el degüelle del espumante se congelan las lías para retirar la tapa corona y eliminar las borras de la segunda fermentación, de esta forma se pone el tapón definitivo y el bozal*

**Crianza:** *En botella con las lías finas por 36 meses*

**Maridaje:** *Ideal de aperitivo, acompañar mariscos, camarones, ostiones, ceviches. también*

**Nota de cata:** *Leve color amarillo pálido verdoso, de burbujeo fino y constante. En nariz es complejo destacando aromas a frutas como durazno blanco, presenta notas a pan tostado, caramelo y vainilla. En boca es fresco, untuoso de largo final y equilibrado.*

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