



Fabre Montmayou
BODEGAS Y VIÑEDOS



BRUT NATURE

UBICACIÓN DEL VIÑEDO y UVAS

Chardonnay 60% : Lujan de Cuyo
Pinot Noir 40% : Valle de Uco

RENDIMIENTO

45 hl/ ha
Cosecha manual en canastos de 20 kg.

VINIFICACION

Se seleccionaron los mejores racimos de uva y luego se prensaron suavemente sin despalillar.
Los mostos se decantaron en frío durante 24 horas antes del inicio de la fermentación alcohólica.
Cada variedad se fermentó por separado en pequeños tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre 14 y 16°C.
El assemblage final se definió luego de numerosas degustaciones y según el estilo tradicional de Fabre Montmayou.
La toma de espuma se realizó a bajas temperaturas y durante más de un mes. Luego, en vino permaneció sobre las lías durante 6 meses más.

NOTAS DE CATA

Color atractivo, con finas y persistentes burbujas que destacan su elegancia.
En nariz sobresale el equilibrio entre las notas frescas y la complejidad propias del contacto sobre borras.
En boca es donde sobresale la personalidad del assemblage, con una estructura rica, elegante y una acidez notablemente balanceada.

1993  2013

20th Anniversary