

E S
SUBERCASEAUX
Grande Cuvée



VARIEDADE

65% Chardonnay, 35% Pinot Noir.

MÉTODO

Tradicional ou Champenoise.

ÁLCOOL

12%

ORIGEM

Vale do Limarí.

SOLOS

Associados à ribeira sul e norte do rio Limarí, com argilas vermelhas e presença de carbonato de cálcio.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido, com forte influência costeira.

COLHEITA

Seleção manual. Primeira semana de fevereiro de 2012.

COR

Límpido e brilhante.

NARIZ

Fresco e mineral, com notas de lima e maçã.

BOCA

A fermentação na garrafa lhe entregou um ótimo caráter, com matizes de levedura e pão. Sente-se complexo ao paladar, com bom equilíbrio e uma acidez que domina a textura deste espumante. De corpo médio a pleno, apresenta um final longo e fresco.

HARMONIZAÇÃO

Timbale de avocado com centolla; lagosta gratinada; queijo de cabra fresco; torta de maçã caramelizada.