



# WAYRA

*Vientos de montaña*

## BRUT NATURE PINOT NOIR

VARIEDADE	Pinot Noir 85 % - Chardonnay 15 %
REGIÃO	Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.
ALTITUDE	1250 msnm
ANÁLISE	Alcohol: 12°   Azúcar Residual: 5,5 g/l   Acidez Total: 5,9 g/l
VINIFICAÇÃO	Realizada manualmente a partir da primeira semana de fevereiro de cada ano.

### VINIFICAÇÃO

Realizada diretamente da prensa. Separação do mosto flor (suco inicial) e 20 dias de fermentação alcoólica. O trabalho com as borras finas é realizado por um período de 30 dias com movimentos duas vezes ao dia.

### OBTENÇÃO DA ESPUMA

Em tanques de inox e contato com borras finas por 90 dias.  
Tipificação: Brut Nature

### DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Salmão claro e bolhas finas e persistentes.

**Aroma:** Cerejas, maçã e abacaxi.

**Boca:** Persistente, redondo e elegante com uma agradável sensação cítrica.

*Se obtém um vinho fresco de acidez equilibrada e cor sensual.*