



# PIZZORNO BRUT NATURE RESERVA

## Ficha Técnica:

Este espumoso natural se elabora por el método Champenoise con uvas propias producidas en nuestro viñedo de Canelón Chico.

El vino es elaborado a partir de dos variedades Chardonnay y Pinot Noir que son cosechadas manualmente en su justo punto de maduración, realizando una selección de los mejores racimos.

El jugo se obtiene por prensado directo, se fermenta a una temperatura controlada de 11 a 13 °C con levaduras seleccionadas, de forma de obtener un vino base de alta calidad, con la fruta y frescura del Chardonnay y la estructura y volumen del Pinot Noir.

En mayo procedemos a realizar la segunda fermentación en botella, utilizamos un pie de cuba con levaduras seleccionadas para la toma de espuma; lo depositamos en nuestra cava durante el proceso de fermentación y crianza sobre las lías.

Luego de 24 meses de reposo, finalmente procedemos al *remuage* y posterior *degorgement* sin agregado de licor de expedición, obteniendo de esta manera un Brut Nature, armonioso, elegante, complejo y muy persistente.

Elaboración: 1.500 botellas.

## Nota de Cata:

Color dorado, burbuja fina, elegante y persistente. Nariz compleja, armónica y delicada. Aromas frescos a manzana, ahumado y variedad floral. En boca es muy agradable y fresco con importante volumen y paso envolvente. Elegante y persistente (una delicia de champagne).