

Alyda Brut Nature	<b>BLEND</b>	<b>REGIÓN</b>	<b>CHEF DE CAVE</b>	<b>PAÍS DE ORIGEN</b>
<b>AÑADA</b>	52 % Chardonnay	IG San Pablo	Carlos Bauzá	Argentina
2021-2022	43 % Pinot Noir	Valle de Uco		
	5 % Pinot Meunier	Mendoza		

#### NOTA DE CATA

De tenue color salmón, con reflejos brillantes. Sus burbujas son finas con un disco de superficie persistente. Posee en nariz aromas delicados de cítricos, frutas rojas maduras y frutos secos. En boca es muy elegante con buena persistencia aromática y notas de pan tostado por su larga crianza sobre lías. Posee una fina y persistente burbuja “perlage” lo que lo hace muy delicado y placentero.

#### COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos de Finca La Pampa y Finca San Pablo ubicados entre los 1250 a 1600 m.s.n.m. en la IG San Pablo, Valle de Uco. Los suelos de las fincas son franco-arenosos con gran cantidad de piedras con carbonatos de calcio, de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de buena producción y gran calidad. Posee control de riego por goteo y un adecuado manejo de canopia para lograr un cuidado eficiente de los racimos y de las uvas.

#### VINIFICACIÓN

Se llevó a cabo cosecha manual, comenzando con el Chardonnay desde el 10 de febrero, el Pinot Noir desde el 17 y el Pinot Meunier el 23 de marzo. La temporada 21-22 en general fue más cálida y seca que la temporada 20-21, particularmente la primavera.. Tuvimos tres eventos de heladas en octubre que no incidieron en la brotación y el cuaje. Se duplicaron los días con temperaturas superiores a 30°C en el mes de octubre, y tuvimos 21 días más con temperaturas superiores a 33°C, comparado con la temporada 20-21. Particularmente los días más cálidos se concentraron en los meses de octubre-noviembre y marzo-abril. Esto aceleró la madurez, concentrando las variedades tardías en pocos días. Como conclusión de la temporada, las uvas lograron muy buen grado madurez con buena concentración de ácido, excelentes condiciones para la elaboración de espumantes de alta gama. Se registro un evento con menos de 0 grado en marzo y 2 en abril. Las precipitaciones se registraron en el mes de noviembre y diciembre.

<b>TIPO DE LEVADURA:</b> seleccionada	<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:</b>
<b>TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:</b> 14 °C	12,5
<b>TIEMPO DE FERMENTACIÓN:</b> 25 días	<b>ACIDEZ G/L TARTÁRICA:</b>
<b>MANIPULACIÓN REDUCTIVA:</b> si	7,5
<b>TIEMPO DE MADURACIÓN:</b> 365 días sobre lías	<b>AZUCAR RESIDUAL:</b>
<b>ESTABILIZACIÓN POR FRÍO:</b> -4 °c por 10 días	6,5
<b>TIPOS DE FILTRACIÓN:</b> centrífuga/lenticular	<b>PH:</b> 3,15

