TOSCANINI

FAMILIA de VINOS desde 1908

Extra Brut

VINO ESPUMOSO NATURAL

De tonalidades claras con reflejos verdosos. Burbuja fina y pequeña de evolución lenta, con formación de rosarios y presencia de coronas. Al comienzo es agradable y fresco, con amplio desarrollo en su paso en boca, con el gas carbónico muy bien integrado. El aroma es fresco, donde se fusionan los aromas a frutas blancas con los aromas propios de la crianza.

El final de boca es amplio, largo y persistente.

FICHA

Región: Paso Cuello, Uruguay.
Clima: Templado y marítimo, con gran influencia del Océano Atlántico.
Tipo de suelo: Franco arcilloso, calcáreo, con buena permeabilidad.
Tipo de Uvas: Viognier 100%.
Tipo de Cosecha: Manual.
Estrujado: Estrujado suave de los granos.
Fermentación Alcohólica: 13 días a 14°C.
Fermentación en botella: 15 días a 12°C.
Fermentación Maloláctica: No se produjo.
Crianza: 12 meses en botella sobre las lías.
Fecha de embotellado: Julio 2016
Alcohol: 12,8%
Acidez Total: 3,7 g/l
Azúcar Residual: 3,2 g/l
Ph: 3,2

DATOS TECNICOS

Botella: Europa 750ml. - color verde.
Código: EAN 13 – 7730900341691
Cierre: Corcho
Peso botella llena: 1,600kg

EMPAQUE

Caja 6 botellas: cartón
Código: DUN 14 - 17730900341698
Dimensiones (L x W x H): 289 x 195 x 327 (mm)
Peso lleno: 10,000kg

Viñedos & Bodega JUAN TOSCANINI E HIJOS S.A.
Ruta 69, Km. 30.500, Canelón Chico, Canelones, Uruguay.
Tel.: (598) 2 368 96 96 / Fax: (598) 2 368 96 79
www.toscaniniwines.com