

# Bo Extra Brut

*“De un tono ligeramente amarillo con pequeñas burbujas que presentan una placentera sensación a mousse en boca. En nariz, sutiles aromas a manzana, miel y membrillo se convierten en notas a brioche. En boca una acidez refrescante se combina con una casi imperceptible dulzura, que entregan un largo y limpio final”*



## VIÑEDO

Todas las uvas provienen de nuestro viñedo – ubicado en el fresco sector poniente del Valle de Casablanca. Cosechado desde cuarteles plantados sobre una mezcla de arcilla gris y arena. Las parras de Pinot noir fueron plantadas en 2007 y las de Chardonnay en el 2005. Ambas tuvieron rendimientos de un promedio de 5 toneladas por hectárea.

## COSECHA

Las uvas fueron cosechadas cuidadosamente a mano en gamelas de 12kg los primeros días de marzo de 2015.

## VINIFICACIÓN

Al llegar a la bodega las uvas fueron cargadas manualmente en una prensa neumática adonde estuvieron prensados suavemente con solamente los primeros 450L por tonelada yéndose al cuvee. Después se decantó los mostos durante 1 días a 10°C. Luego se bajó el mosto limpio a barricas Francesas inoculadas con levaduras dejando el mosto a fermentar por 15 días con las temperaturas de la fermentación llegando a un pik de 18°C. Al terminar la fermentación dejamos las barricas sin sulfitar y con un bastoneo semanal durante seis semanas. Armamos la mezcla final (de 60% Chardonnay y 40% Pinot noir) Fueron mezclados a principio de Septiembre con el embotellado y la toma de espuma en el mes de octubre. Después de terminar la segunda fermentación que tuvo una duración de 5 semanas, el vino base fue envejecido con sus lías durante 19 meses. Luego realizamos el degüelle y acorchamos las botellas junto con el alambrado.

<b>12.5%</b>	<b>3.09</b>	<b>8.97 G/L</b>	<b>6.23 G/L</b>	<b>0.45 G/L</b>	<b>5.5 BAR</b>
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TITULABLE	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRESIÓN (80 PSI)