



## Ficha técnica. SYNTHESIS Brut Nature

Región de Origen: Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina. Vino base elaborado y embotellado en la propiedad.

---

Equipo enológico: Germán Masera y Matías Michelini

---

Viñedo: 1200m. de altura. Suelo de estructura suelta y buen drenaje. Poda, riego y manejo de canopia para obtener plantas equilibradas.

---

Vinificación: Cosecha manual. Selección de racimos en viña y mesa de selección. Maceración pelicular en prensa neumática 12 hs a 5 C°. Ecurrido del mosto y prensado a bajas presiones. Primera fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con el uso de levaduras seleccionadas.

---

Alcohol: 13,2%

Azúcar (gr/l): 3

Ph: 3,22

Acidez total: 5,2

---

Composición: 60% Chardonnay, 40 % Pinot Noir

Toma de espuma: Método Tradicional. Segunda fermentación en botella; Estadía sobre lías 18 meses.

---

Notas de Cata: Color amarillo dorado. Tiene una espuma fina y persistente. Se destacan notas a flores blancas, tilo, miel y pan tostado. En boca es equilibrado y untuoso revelando un final largo y un retrogusto persistente.