



Abraham
Lueur héritée



LUEUR HERITÉE BRUT NATURE

Método: Champenoire

Varietal: 80% Chardonnay y 20% Pinot Noir.

Ubicación de viñedo: Agua Amarga, Tunuyán (Chardonnay) y El Peral, Tupungato (Pinot Noir).

Edad de viñedo: 40 años.

Altitud: 1100 m.s.n.m.

Suelo: calcáreo.

Rendimiento por hectárea: 7.000 kg/ha.

Cosecha: manual, en 2020.

ELABORACIÓN

Temperatura de fermentación: 12°C.

Crianza: 2 años en botella sobre lías.

NOTAS DE CATA

Se distingue por su refinamiento y una delicada armonía entre los frescos y sutiles matices florales. En boca se revela con burbujas finas y elegantes, mostrando complejidad y acidez perfectamente equilibradas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.5 % | Acidez total: 6.50 g/l | pH: 3.12

Azúcar residual: 3.80 g/l | SO₂: 40 mg/l

Potencial de guarda: 36 meses.

Temperatura de servicio: 0°C a 7°C.

by Ricardo Santos

www.abrahamwines.com



Abraham
Lueur héritée