



ANTARES

THE SOUTHERN STAR



BRUT

ORIGEN

Las uvas que dan origen a nuestros vinos Antares provienen de Chile. País que cuenta con destacados viñedos situados en diversas regiones de Chile. En estas áreas, se experimenta un clima mediterráneo moderado, con veranos cálidos y secos, y lluvias principalmente durante el invierno. Esta condición climática favorece la obtención de uvas saludables, con una madurez óptima y concentración, las cuales contribuyen a la creación de vinos sabrosos y elegantes.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido y brillante con tonos verdosos.

Nariz: Con finas y elegantes burbujas además de aromas que evocan frutas cítricas como limas y pomelos.

Paladar: Con cuerpo medio, textura cremosa y un final complejo que recuerda notas de avellanas y nueces.



Entre 10° y 12°C.



BRUT



VINIFICACIÓN

Cuando los racimos han alcanzado 11,5° de alcohol probable, las uvas son cosechadas por la mañana para conservar los aromas y sabores típicos la variedad. Una vez en la bodega, la uva es sometida a una rigurosa selección, desechando las bayas y los racimos defectuosos. El proceso de fermentación alcohólica dura 15 días y se realiza en estanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (12°C-14°C), posteriormente se realiza una segunda fermentación en estanques isobáricos (método Charmat) donde se obtienen la burbujas y el contacto con levaduras es fundamental para la calidad posterior del producto.

Maridaje



Aperitivo.



Ensaladas.