



Francisco Granata Champagne Extra Brut

VARIEDADES: SEMILLÓN
SISTEMA: CHAUSSEPIED
MÉTODO: CHAMPENOISE

FINCA: MAYOR DRUMMOND, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA,
ARGENTINA (950 MTS. SOBRE EL NIVEL DEL MAR).

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 80 AÑOS
TIPO DE SUELO: FRANCO ARENOSO
LATITUD SUR: 33°
RÉGIMEN DE PRECIPITACIÓN: 200 MM/AÑO
A SOLEAMIENTO: 320 DÍAS/AÑO
AMPLITUD TÉRMICA: 18 A 20°C ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE.
SISTEMA DE CONDUCCIÓN: ESPALDERO BAJO
TIPO DE RIEGO: SURCO
VENDIMIA: PRIMERA SEMANA DE MARZO.
RENDIMIENTO: 60 QQ/HA.

CHAMPAGNE DE COLOR EXCELENTE Y PERLAGE, DE AROMA MUY FINO Y DELICADO, MUY CARACTERÍSTICO DEL CHAMPAÑA CLÁSICO SOBRE TODO DESPUÉS DE ALGUNOS MESES DE ESTACIONAMIENTO EN LA BOTELLA, DESPUÉS DE HABER SIDO ENVASADOS. DE PLACER DULCE Y MUY EQUILIBRADO EN SU ACIDEZ.