

VIÑA  
**CUCHA CUCHA**  
FUNDADA EN 1649

## CUCHA CUCHA ESPUMANTE 2017



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle del Itata

**COMPOSICIÓN** 100% Moscatel de Alejandria

**MÉTODO** Champenoise (un año sobre lías)

**ALCOHOL** 11%

**ACIDEZ** 5,2 g/l (ac. tartárico)

**PH** 3,3

**DEGUELLE** Noviembre 2018

### CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las condiciones climáticas que marcaron la temporada 2017 se caracterizaron por altas precipitaciones invernales y algo en primavera hasta cuaja, acompañadas de altas temperaturas durante los meses de verano lo que se tradujo en una temporada bastante cálida.

### NOTAS DE CATA

Este espumante es hecho mediante el método champenoise (segunda fermentación en botella) y estuvo en contacto un año con sus lías. En nariz es muy frutal y fresco marcado por los aromas clásicos del Moscatel de Alejandría. La burbuja es firme e intensa. En boca es de cuerpo medio, buena acidez y muy fresco.