

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.