



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY



HERA

VINO	HERA BLANC DE BLANCS, CHARDONNAY 100% EXTRA BRUT
AÑADA	2013
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. DESPUÉS DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS Y DESPALILLADO, LLEVAMOS LA UVA A LA PRENSA, DONDE CON UN PENSADO SUAVE, OBTENEMOS EL MOSTO. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE A BAJAS TEMPERATURAS, POR 20 DÍAS APROX., SIN EFECTUAR FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. LUEGO, EL VINO BASE SE DEJA EN REPOSO CON SUS LÍAS DURANTE 8 MESES. LA TOMA DE ESPUMA SE REALIZA CON LA MISMA LEVADURA DE FERMENTACIÓN, Y SE DEJA EN BOTELLA EN CONTACTO CON SUS LÍAS DURANTE 5 AÑOS. PARA POSTERIORMENTE CULMINAR CON EL DEGÜELLE Y AGREGADO DE NUESTRO LICOR DE EXPEDICIÓN.

NOTAS DE CATA

COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS DORADOS.

LA NARIZ ES MUY ELEGANTE CON AROMAS A FRUTA BLANCA FRESCA Y MADURA, FLORES, NOTAS DE CÍTRICOS DULCES. EN LA SEGUNDA NARIZ AROMAS A MANZANA HORNEADA, TILO, MIEL, PERAS AMARILLAS, MEMBRILLO. DEJO LEVE DE ALMENDRA, PAN BRIOCHE Y MASA. EN LA BOCA LA ESPUMA ES MUY CREMOSA Y PERSISTENTE, BURBUJA PEQUEÑA Y SUAVE.

TIENE TEXTURA SEDOSA CON NOTAS A MANZANA AMARILLA MADURA, BANANA, PAPAYA, MEMBRILLO. ES PERSISTENTE EN LA BOCA CON RETROGUSTO SUAVE Y NOTAS DE CARAMELO Y PAN BLANCO.

ESPUMOSO CON BUENA ESTRUCTURA Y MUY DELICADO.