



Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

MAR ANDES

ESPUMANTE BRUT

BLANC DE BLANCS



- Cosecha N/V
- Cepa 100% Chardonnay
- Origen Valle de Curicó
- Vendimia 100% de la uva cosechado a mano y posteriormente conducida a la prensa neumática.

■ Vinificación:

La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de 5.000 litros con levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada entre 13°C y 18°C por un periodo de 25 días.

Se estabilizó por frío para prevenir cristalizaciones. Posteriormente se efectúa una segunda fermentación por 30 días donde azúcar y levaduras son añadidas para obtener la efervescencia necesaria y aumentar los niveles de dióxido de carbono. A continuación se efectuó una filtración suave para finalmente embotellarlo.

■ Notas de Degustación:

Cautivante color amarillo pálido brillante con notas verdes y pequeñas y elegantes burbujas. En nariz posee un intenso aroma a manzana verde y peras acompañado de un suave toque a levadura dulce. En boca presenta gran complejidad, armonía y frescura destacando notas de frutos silvestres y largo final.

■ Maridaje:

Mariscos como las ostras son la combinación perfecta. Para tomar como aperitivo con queso suave o rodajas de salmón ahumado. Servir entre 6° and 9°C.



MEAT



FISH - SEAFOOD ✓



PASTA



CHEESE ✓

■ Datos Analíticos:

■ Alc%	12.50 %
■ Azúcar residual	8.10 g/l
■ Acidez Total (C4H6O6)	7.40 g/l
■ PH	3.10



www.foxwines.cl

Chile