

Divendres

EXTRA BRUT

VARIETAL:

80% Chardonnay - 20% Chenin

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Zona Este de Mendoza - Agrelo

CONDUCCIÓN DE VIÑEDOS:

Chenin: Conducción parral, de la Zona Este de Mendoza.

Chardonnay: Conducción espaldero, de Agrelo.

RIEGO:

Por goteo

ANTIGÜEDAD DEL VIÑEDO:

15 años Chenin - 20 años Chardonnay

RENDIMIENTO:

100 - 120 qq/ha

ALTITUD:

650 a 910 msnm

ELABORACIÓN:

Los dos varietales se elaboran por separado, por método protectorio para conservar los aromas, despalillado con el agregado de enzimas pectolíticas, desborre previo a la elaboración, fermentación por 25 días a temperaturas de 14 - 15 °C. Con agregado de levaduras seleccionadas. Se estabiliza y se fracciona.

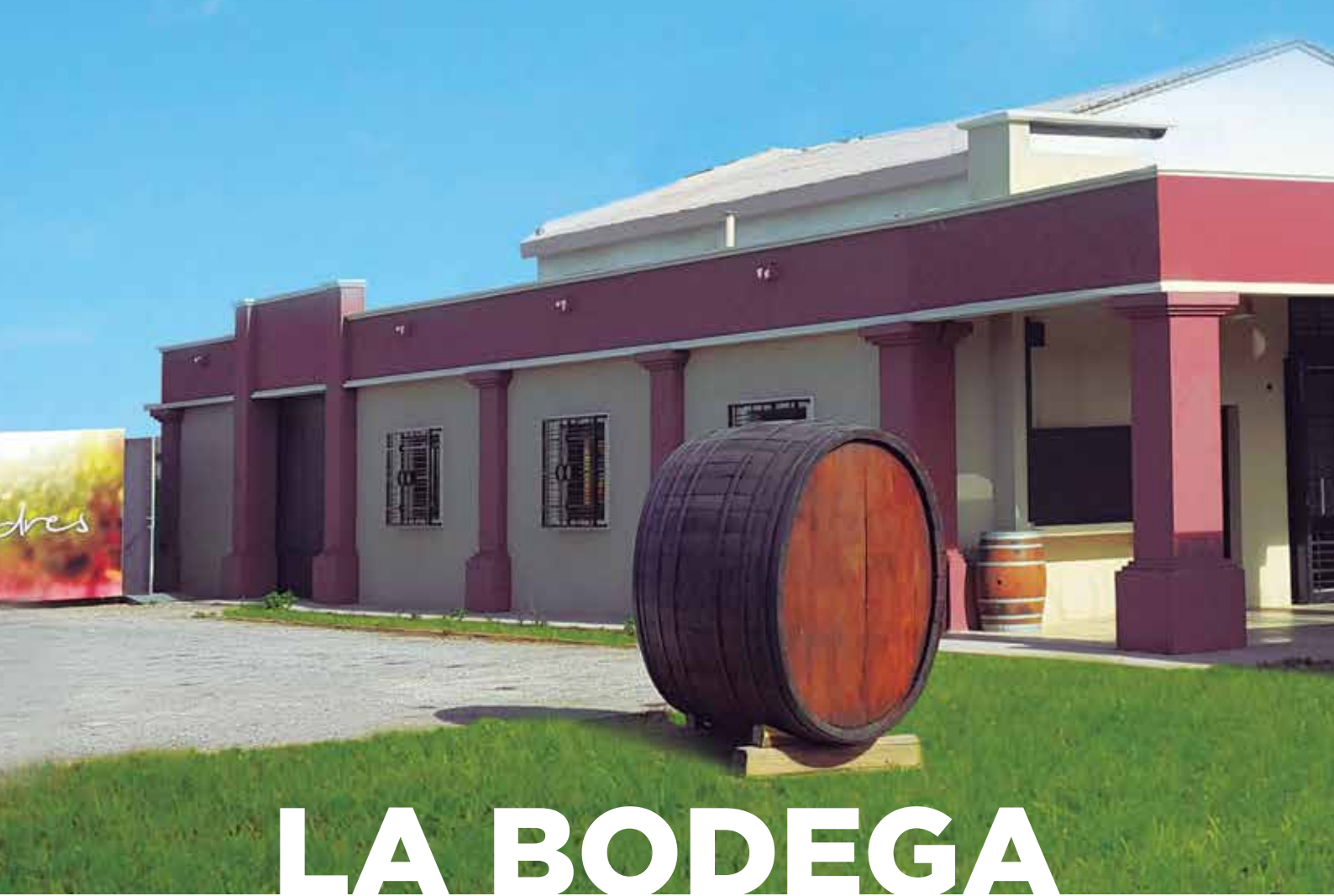
NOTAS DE CATA:

VISTA: Color amarillo brillante, sus burbujas hacen una corona en la parte superior de la copa.

NARIZ: Su persistente aroma a flores blancas, se combina con la fruta, como el damasco y la miel del Chardonnay lo hace suave y delicado.

BOCA: Su acidez lo hace refrescante y se mantiene en equilibrio con su azúcar, de paso ligero pero con gran sabor.





LA BODEGA

Bodega Divendres es un espacio concebido para producir no solo buenos vinos, si no grandes momentos. Por eso creamos Divendres, donde el vino es el medio y el fin por el cual nos encontramos a disfrutar amigos, historias y placeres.

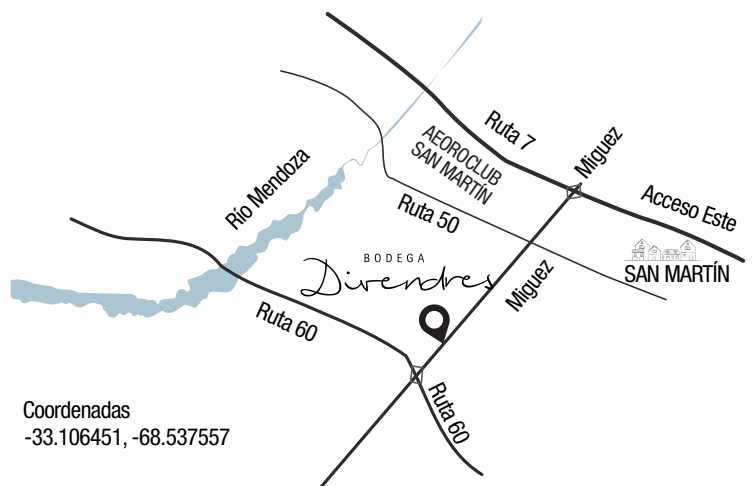
Con una capacidad para producir 90 mil botellas por año, Divendres cuenta con pequeñas vasijas para la elaboración de sus vinos, lo que nos permite producir caldos mimados que expresan a través de los años nuestra pasión por esta tierra.

Posee salones ideales para la realización de degustaciones y catas de producto, proponiendo un lugar donde cada experiencia es estimulada por el paisaje, la calma y las copas.

COMO LLEGAR

BODEGA
Divendres

www.divendres.com.ar



Coordenadas
-33.106451, -68.537557