



## NINA EXTRA BRUT

**Varietal:** Chardonnay 60%, Torrontes 30%  
Sauvignon Blanc 10%  
**Ubicación del viñedo:** Valle de Aminga, La Rioja,  
**Tipo de plantación:** Espaldero  
**Altura del viñedo:** 1450 Metros SNM  
**Tipo de riego:** Por goteo  
**Cosecha:** Manual  
**Alcohol:** 12,50 %  
**Azúcar residual:** < 8,00 g/l  
**pH:** 3,30  
**Acidez:** 6,2 g/l  
**Extracto seco:** g/l  
**Presentación:** 750 ml  
**Temperatura de consumo:** 5-6°C

### MARIDAJE

*Ideal para veranos, como aperitivo, o para acompañar mariscos, langostinos, ostras o caviar y en especial pescados magros. Quesos ,en especial Edam y Brie. Tambien se recomienda para acompañar postres con frutas exóticas.*

### METODO DE ELABORACION: Charmat.

*Tiempo de toma de espuma: 60 días  
Tiempo de contacto sobre borras: 60 días.  
Capacidad de guarda: 3 años.*

### NOTAS DE CATA

*De atractivo color amarillo con reflejos verdosos, con finas y persistentes burbujas. De características florales, con predominio de torrontés, en nariz, nos sorprende con aromas de cítricos, frutas tropicales y rosas. En boca se presenta muy frutado y con pequeñas burbujas que hacen que su persistencia sea delicada y perfecta.*

