



MARGOT BLANC DE BLANCS

NOTA DE CATA

Dorado con reflejos verdosos de intensidad media y un perlage sostenido que le otorga gran movimiento. Corona fina y persistente. Intenso aroma de frutos tropicales, vainilla y miel, con toques de manzana verde y cítricos, en un fondo de levaduras que se desprende con mucha intensidad en el movimiento de sus burbujas. Paso de boca amplio, intenso, bien estructurado y untuoso, con mucha fruta y miel dejando un final fresco-cítrico que invita a volver a tomar.

MARGOT BLANC DE BLANCS

FICHA TÉCNICA

UVA: 100% Chardonnay

VIÑEDOS: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA: 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

TIPO DE SUELO: Franco.

RIEGO: Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

COSECHA: Febrero, manual en cajas de 17 kg.

1º FERMENTACIÓN: Con siembra de levaduras francesas seleccionadas y a baja temperatura, para lograr aromas primarios delicados.

2º FERMENTACIÓN: Blend de chardonnay de 2 añadas con fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable. Tres meses en contacto sobre borras de levaduras seleccionadas otorgan complejidad aromática y estructura en boca.

LICOR DE EXPEDICIÓN: Extra Brut (7 g/l de azúcar residual)

REPOSO: Luego del fraccionamiento se guarda en cava durante 60 días para que armonice.

ALCOHOL VOL.: 12,5%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Art nouveau con filetes típicos del Buenos Aires de 1920. Inspiración vintage que celebra la Belle Époque parisina.

«Las cosquillas que impactan en las encías con fuerzas lo hacen perfecto para beber no solo como aperitivo sino también para jugarse a llevarlo a la mesa para combinar con quesos, jamones curados y postres cítricos».

Mariano Braga · Revista Joy

«Espumante jovial, fresco e intenso, tremendamente efectivo».

Diego Bigongiari · Revista Fortuna

WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR WWW.CAVAMARGOT.COM.AR

SINGLE VINEYARD · MÉTODO CHARMAT LARGO

