

CASTEL CONEGLIANO

Glera Extra Brut Cosecha 2025

COSECHA:

MANUAL. MEDIADOS
DE MARZO 2025

ELABORACIÓN:

MÉTODO CHARMAT.
SEGUNDA FERMENTACION
EN
AUTOCLAVES DE ACERO
INOXIDABLE.

ALCOHOL:

10%

PERFIL SENSORIAL:

FRESCO Y VIBRANTE.
AROMAS DE MANZANA
VERDE, PERA Y
CÍTRICOS. DE ACIDEZ
BALANCEADA Y UNA
BURBUJA DELICADA
DANDO FLUIDEZ Y UN
FINAL DE BOCA
PERSISTENTE.

GUARDA:

CONSUMIR JOVEN Y
FRESCO. MANTENER AL
REPARO DEL SOL Y DEL
CALOR.

PRESENTACIÓN:

750 ML

VARIETAL:

100% GLERA

AZÚCAR:

7 G/L [EXTRA BRUT]

SERVICIO:

6-8°C

ORIGEN:

REGIÓN DE
SIERRAS DEL ATLÁNTICO
ENTRE MAR DEL PLATA Y
SIERRA DE LOS PADRES,
BUENOS AIRES,
ARGENTINA.

SUELO:

SUELOS PROFUNDOS DE
TEXTURA FRANCO LIMOSA,
CON ALTO CONTENIDO DE
MATERIA ORGÁNICA Y PH
ÁCIDO. PENDIENTES
PRONUNCIADAS, CON
AFLORAMIENTOS ROCOSOS
CERCA DE LAS SIERRAS Y
HORIZONTES PROFUNDOS
CON ACUMULACIÓN DE
CALCÁREO.

ENÓLOGOS:

TOMÁS STAHRINGER Y
MARIANO CERDÁN.

