

# CASA MONTES

BODEGAS & VIÑEDOS

## FUEGO *negro*

### ESPUMANTE

Espumante de color amarillo dorado con tonalidades verdosas. De muy buen equilibrio y de intensos aromas de frutas maduras y notas de levadura, en boca se destaca por un paso armónico, gracias a su delicada textura y la frescura que transmiten sus elegantes burbujas.

**AÑO** 2017

**FECHA DE VENDIMIA** 26 de enero de 2013

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RIEGO** por goteo

**FORMA DE COSECHA** manual

**MOLIENDA** molienda y despalillado suave

**LEVADURA UTILIZADA** Vin 13

**MACERACIÓN** no

**CORTE VARIETAL** Chardonnay 70%, Voignier 20%, Pinot Noir 10%

### DATOS ANALÍTICOS

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <i>Alcohol</i>        | 12,7 % vol    |
| <i>Azúcar</i>         | 8 g/l         |
| <i>Acidez total</i>   | 6,40 g/l      |
| <i>Acidez volátil</i> | 0,30 g/l      |
| <i>Extracto seco</i>  | 25,60 g/l     |
| <i>Producción</i>     | 18 900 litros |

