



## *Entrometido Extra Brut*

Chenin Blanc

### ENTROMETIDO ESPUMANTE CHENIN BLANC

Añada  
2024

Variedad de la uva  
100% Chenin Blanc

#### Viñedo

Proviene de un viñedo de Chenin Blanc plantado en los años 60. Gracias a su carácter resiliente, fue recuperado a partir del 2019, tras años de abandono, mostrando hoy en día todo su potencial y singularidad.

Alcohol  
10.9 % vol.

#### Vinificación

Cosecha temprana en caja de vendimia de 18 kg conservando la acidez natural del Chenin Blanc. Fermentación espontánea, fría y lenta de solamente el mosto gota. Crianza en concreto con lías finas. Toma de espuma realizada por método charmat, luego crianza con lías en tanque durante 4 meses.

#### Aspecto Visual

Amarillo con tonos verdosos. Burbujas finas y persistentes.

#### Aspecto Aromático

Aroma fresco y limpio que recuerda a frutas frescas. Notas de manzana verde con fondos de flores blancas.

En profundidad encontramos notas herbales en conjunto con un sutil toque cítrico.

#### Aspecto Gustativo

Entrada fresca y afrutada. Boca amplia y cremosa con una marcada acidez. Se percibe nuevamente las notas a manzana verde y flores blancas en conjunto con un final redondo, fresco y persistente.