

— FINCA — FLICHMAN

Extra Brut

50% Chardonnay - 50% Chenin

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Segunda fermentación: Método Charmat

Second Fermentation: Charmat method

Contacto sobre lías: 15 días

Contact on lees: 15 days

Análisis / Analysis

Alcohol: 11% Vol

Alcohol: 11% Vol

Acidez total: 5,36 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5.36 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 7 a 11 g/l

Sugar: 7 a 11 g/l

Degustación / Tasting

Color: Amarillo brillante con reflejos verdosos característicos

Colour: Bright yellow with greenish glints

Aroma: Fresco, combinado con notas frutales y cítricas muy delicadas

Aroma: Fresh, combined with delicate fruity and citric notes

Sabor: Elegante y buen equilibrio entre azúcar y acidez

Flavour: Elegant with good sugar-acidity balance

Final: Refinado y persistente perlage

Finish: Refined and persistent perlage



Composición varietal / Varietal Composition