

NICOLE EXTRA BRUT

Pinot Noir & Chardonnay



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Cava Quintanilla Surge hace 11 años por el sr Carlos Quintanilla tras una visita a la campiña francesa, consolidándose en el año 2011 con el arranque de la plantación de las primeras cepas en una superficie de 20 hectáreas.

La Bodega se encuentra situada en el municipio de Moctezuma, San Luis Potosí, México. A una altitud de 1,630 metros sobre el nivel del mar en la región del Altiplano Potosino.

El clima de la zona es semidesértico, la temperatura media durante la época de floración y hasta la cosecha, oscila entre 28°C y hasta 36°C. Por la noche hay un brusco descenso de la temperatura que puede llegar hasta los 12°C.

NOTAS DE CATA

Vino espumoso blanc de noir, dorado, brillante y de burbuja fina y abundante. Aromas de Corteza de Pan, Manzanilla. Paso por boca fresco, sucroso, burbuja vibrante, acidez equilibrada, final que invita a un próximo sorbo.

Maridaje ideal con Ostiones frescos, Paella, Pollo o Pato al curry, Bacalao a la vizcaína, Foie gras, Raclette, Pollo frito coreano, Escargots a la mantequilla, Salchicha alemana con mostaza y Sauerkraut, Strudel de manzana.



Vinícola / Enólogo:

Cava Quintanilla
Fabricio Hernández



Grados de Alcohol:

13.2% Alc.



Cépage:

50% Chardonnay
50% Pinot Noir



Temperatura de Consumo:

4-6°C.



Vinificación:

Método Champenoise tradicional, cosecha temprana de uvas, prensado neumático directo bajo atmósfera inerte, fermentación en acero inoxidable a baja temperatura, segunda fermentación en botella, rmanencia mínima en contacto con lías 12 meses.