

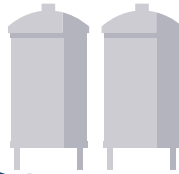


**1** Las uvas son cosechadas tempranamente para mantener una buena acidez y bajo grado alcohólico (en Chile, entre la última quincena de enero y la primera de febrero).



**2**

La uva llega a una prensa especializada desde donde se obtendrán 3 cortes:  
**1. Ecurrido:** Mosto o jugo de la uva que cae por gravedad.  
**2. Cuveé:** La porción de mayor calidad, de una mayor acidez y expresión aromática.  
**3. Prensa:** Una fracción de calidad menor, pero muy importante en la preparación de un buen vino base



**Primera fermentación:** Cada variedad por separado es sometida a fermentación alcohólica por entre 7 a 10 días, en cubas de acero inoxidable.

**3**

**4**

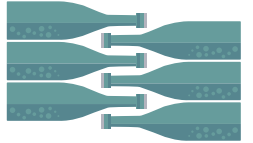


**Ensamblaje:** Se mezclan las diferentes variedades para crear el vino base.



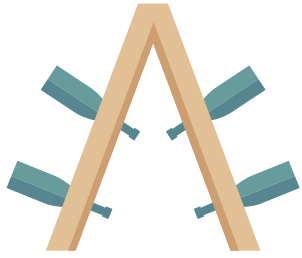
**5**

**Embotellado:** Al vino base se le agrega el licor de tiraje (azúcar y levaduras), para una segunda fermentación.



**6**

**Segunda fermentación:** El vino fermenta nuevamente integrándose el gas carbónico generado (1 a 2 meses). Durante este proceso, llamado fase de crianza, el vino desarrolla sus propias levaduras o borras, las que aportarán su propia nota sensorial al espumante (de 5 a 6 meses).



**Removido:** Las botellas son colocadas semi horizontalmente en un pupitre para que las borras bajen al cuello de la botella para su decantación. En un proceso manual las botellas son giradas una a una durante 3 a 4 semanas.

**7**

**8**

Se congelan las borras en la punta de la botella.



**9**

**Degüelle:** Se destapan las botellas, expulsando las borras congeladas al exterior.

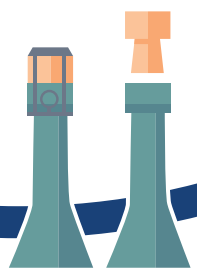
**10**

**Dosaje:** Es la instancia en que el enólogo da el toque final al espumante, agregándole el licor de expedición. Además de darle carácter, se define el grado de dulzor (Nature, Brut, Sec).



**11**

Tapado final con corcho.



**12**

Etiquetado de la botella

