

Ficha técnica



Uvas: Chardonnay y Pinot Noir provenientes únicamente del Valle del Limari.

Clima: La cercanía al mar, unos 30 km. del océano Pacífico, permite que la influencia de la corriente de Humboldt brinde frescura en verano y una buena oscilación térmica entre el día y la noche. Brisa en las tardes, así como presencia de camanchaca son otros de los aspectos climatológicos significativos.

Suelo: Terreno arcilloso con una buena dotación de carbonato de calcio. Lo cual permite obtener un espumante con cuerpo elegante y con una mineralidad característica de nuestro producto.

Producido según el Método Tradicional
Maduración de al menos 36 meses sobre levaduras.

Formatos: 750ml, Magnum (1500ml)

Nota de cata: De un intenso amarillo brillante solar, a la vista

AZUR nos revela una cadena de vivaces, persistentes y finas burbujas.

En nariz nos presenta generosamente, suaves y evocadoras notas florales, junto a notas de pan tostado y fruta seca. A su personalidad, marcadamente Brut, AZUR une una adecuada acidez en boca que armoniza delicadamente con una estructura de marcadas notas minerales, que lo distinguen y caracterizan.

Posee una buena persistencia en boca así como de un único y elegante retrogusto.