

QUEBRADA *del* chucáo

Sidra Espumante, Brut NV



NOTAS DE CATA

De brillante color amarillo con destellos dorados, la sidra de manzanas Brut NV (non vintage) de Quebrada del Chucáo entrega una notable expresión de las variedades de manzanas con las que fue elaborada. Su buena acidez genera un equilibrio perfecto con el leve dulzor de su carácter Brut, siendo redonda, pero muy fresca y gustosa en el paladar. Esta sidra Brut no sólo es excelente para beberla como aperitivo, sino también armoniza bien con comidas asiáticas, preparaciones del norte de Francia o postres de frutas. Sus burbujas pequeñas y persistentes realzan su frescor.

PROCESO

Las manzanas para esta sidra provienen de antiguos huertos de la zona, donde se cultivan de manera completamente orgánica, aunque sin certificación. Fueron cosechadas a mano entre inicios de marzo y comienzos de abril. Una vez en la bodega, las manzanas se lavan, muelen y prensan para obtener la mejor parte del jugo, el que se fermenta en estanques de acero inoxidable por 2 a 3 semanas. Al término del proceso de fermentación, la sidra se guarda en los mismos estanques por otros 4 a 5 meses, antes de hacer la mezcla final. La preparación para la segunda fermentación y el embotellado se realizan a comienzos de la primavera para aprovechar la natural alza de las temperaturas y asegurar así una buena fermentación en las botellas mediante el método tradicional o champenoise. La sidra se mantuvo sobre sus lías por 6 a 8 meses antes del degüelle. Después de retirar los sedimentos, se le agrega el licor de expedición para que alcance su carácter de Brut.

ANÁLISIS

Variedades: reineta, limona, gravenstein, roja chica, Alvarado (entre otras)

Producción total: 250 cajas de 9 lts.

Origen: Valle del Toltén, Región de la Araucanía, Chile

Alcohol: 7,5% vol.

Acidez: 3,5 (en ácido tartárico)

pH: 3,67

Azúcar residual: 9,0 g/L

Acidez volátil: 0,37 g/L