

# Tantum Ergo

## Tantum Ergo Chardonnay - Pinot Noir

Vino Espumoso Blanco Método Tradicional, D.O. Cava.

**Área de producción** Requena. Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. 700 m Altitud.

**Variedad** Chardonnay y Pinot Noir (blanc de noir).

**Vinificación** Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de las variedades Chardonnay y Pinot noir con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La vendimia se realiza por la mañana en cajas especiales de 15 kg para conseguir mantener una temperatura lo más fresca posible de recolección hasta la llegada a la bodega.

Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica a -10°C. Las dos variedades se elaboran por separado y una vez fermentado el vino se procede al Coupage, previo a la toma de espuma.

Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despalillado y ligero estrujado.

La Chardonnay la Criomaceramos sobre prensa neumática durante un mínimo de 2 horas a < 4°C y realizamos un prensado suave de no más de 0.5 bares para el mosto flor. El mosto que se extrae de la prensa lo estabulamos 2-3 días de forma estática en depósitos a 4°C y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia del mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de 16°C.

La Pinot Noir la pensamos directamente sobre la prensa neumática < 4°C con poca fricción y ligera presión para no obtener color de las pieles y así conseguir un blanc de noir. El mosto que se extrae de la prensa lo estabulamos 2-3 días de forma estática en depósitos a 4°C y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de 16°C.

Una vez finalizada la fermentación se trasiega el vino a depósitos para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta la toma de espuma.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 16°C constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 22 meses y el degüelle se realiza a temperatura ambiente, sin congelación.

<b>Notas de cata</b>	<b>Color</b> Amarillo con reflejos verdes.
<b>Aroma</b>	De intensidad muy alta, recordando aromas de fruta blanca madura, con matices de bollería y frutos secos con un ligero fondo de vainilla.
<b>Sabor</b>	Potente, cremoso, con mucha amplitud y complejidad en boca que le da un final muy largo y una acidez equilibrada.

**Consejos para el consumidor** Sírvase a 8°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

**Maridaje** El gran comodín. Un cava gastronómico que debido a su larga crianza combinará de una forma estupenda con marisco, pescado, arroces y entrantes.



Ctra. N-322, Km 451.7  
46357 El Pontón  
(Requena), Valencia,  
España — Spain  
+34 96 234 93 70



www.bodegashipnosuizas.com  
info@bodegashipnosuizas.com