



## L'ATELIER UNE PET NAT 2024



### CEPA

80% Sauvignon Blanc 20% Pinot Noir

### VIÑEDO

#### *Suelo*

Suelos arcillosos, franco-arcillosos y arcillo-limosos.

#### *Densidad*

4 000 pies / ha

#### *Edad media de la vides*

18 años.

#### *Rendimiento*

60 hl / ha

#### *Origen / Localización*

D.O. LOLOL

### ELABORACIÓN

#### *Vinificación*

Método de vinificación del espumante: Ancestral. Uvas cosechadas en bins, enfriadas 24 h a 6°C y despalilladas con precisión. Sauvignon Blanc y Pinot Noir se prensan juntos; mosto a tanques de acero a 6°C. Estabilización en frío 48 h, desborre y fermentación con levaduras indígenas a 16°C. Antes de terminar, se embotella y capsula para concluir en botella, generando burbujas. Crianza 2 meses sobre lías a 11°C y degüelle à la volée. Se preserva la frescura varietal con perfil frutal y perlante.

#### *Crianza*

Degüelle después de 2 meses de guarda en botella sobre sus lías de fermentación

### LA AÑADA

La vendimia 2024 en el Valle de Lolol tuvo condiciones ideales, con lluvias invernales que favorecieron el vigor de las vides y un verano con gran amplitud térmica que aseguró una madurez óptima. Los vinos resultantes muestran gran concentración, estructura, frescura y complejidad gracias a rendimientos moderados y un manejo preciso de la cosecha. Su evolución futura promete equilibrio y calidad superior, con un gran potencial de guarda.

### NOTAS DE CATA

En nariz, encontramos frutas blancas frescas como el damasco y el durazno blanco, así como también notas cítricas de lima y naranja de Valencia. El Pinot Noir aporta notas de brioché. Un color oro pálido con burbujas finas. Acidez marcada pero con un lado untuoso, potenciado por las manoproteínas de la ligera crianza sobre lías. Final vertical de alta acidez que, junto con las burbujas, aporta frescor. Especialmente elaborado para disfrutar como aperitivo o en tardes de verano. Se puede maridar con postres de frutas frescas con un balance ácido, como cheesecake de maracuyá o postres de berries, frambuesa y pavlova de berries. También combina bien con ensaladas preparadas con vinagretas, tartares de carne o salmón, ceviche y ostiones frescos con leche de tigre o a la parrilla.

### PUNTUACIONES

2023 REVELACION 91pts -  
Descorchados 89pts - Wine  
Advocate 2021 90pts - Vinous