

*María*  
**CODORNIÚ**  
*SW*  
 Dulce

BODEGA  
**SEPTIMA**  
 MENDOZA • ARGENTINA

La línea de espumosos premium de Codorníu Argentina. Sofisticación, elegancia, fruta fresca y equilibrio. Su nombre rinde homenaje a la madre de Anna de Codorníu, primer mujer en liderar el Grupo.

### LA BODEGA

Su nombre se debe a ser la séptima bodega del Grupo Codorníu - Raventós, ubicada en la Ruta 7 en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Comunica sus vinos a través de acciones elegantes proponiendo negocios rentables y a largo plazo. Perfecto equilibrio entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica.

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Espumoso elaborado con uvas Chardonnay y Pinot Noir provenientes de diferentes viñedos ubicados en la región del Valle de Uco, donde se combinan suelos franco, francos-arcilloso, y pedregosos con incidencia calcárea. Las condiciones de suelo dadas en estos valles de altura ubicados entre 1.100 y 1.400 m.s.n.m. al pie de la Cordillera de los Andes, promueven una óptima maduración de las uvas gracias a la amplitud térmica. El riego se hace por goteo con aguas provenientes de los deshielos de la Cordillera de los Andes. Todo esto permite que los vinos obtenidos de los diferentes viñedos tengan características diferenciales y particulares que garantizan mantener la personalidad de María Codorníu cosecha tras cosecha.

La cosecha 2015 ha sido la añada más lluviosa de Mendoza en los últimos 26 años, y en general los rendimientos promedio estuvieron dentro de los habituales. Debido a las temperaturas frías durante los meses de febrero y marzo, los vinos presentan una elevada acidez natural, una excelente frescura y muy buena concentración.

### ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan en forma manual. El mosto flor obtenido del prensado directo de los racimos en las prensas neumáticas es sembrado con levaduras seleccionadas. La fermentación se conduce durante un mes a una temperatura de entre 14°C y 16°C.

Una vez conformado el blend, el vino base es sometido a una segunda fermentación en tanques de acero inoxidable a 15°C. Al finalizar, el espumoso es filtrado y se procede al agregado de licor de expedición para concluir el proceso, llegando a 40 gm./lt. de azúcar, dando origen a un espumoso Dulce.

**WINEMAKERS:** PAULA BORGÓ - MERCEDES WILLINK  
**ING. AGRÓNOMO:** ALEJANDRO LIVELLARA



BODEGAS Y VIÑEDOS  
**CODORNIÚ RAVENTÓS**  
 DESDE 1551

### DADOS TÉCNICOS

**Variedad:** 80% Chardonnay -  
 20% Pinot Noir.

**Región:** Valle de Uco  
 (entre 1.100 y 1.400 m.s.n.m.).

**Grado Alcohólico:** 12.5

**Azúcares Residuales:** 40 gm./lt. Dulce.

**Acidez Total:** 6.5

### NOTAS DE CATA

#### Vista

Amarillo pálido  
 con reflejos verdosos.

#### Nariz

Aroma fresco y frutal,  
 que recuerda a manzana  
 verde acompañada  
 de un sutil toque tropical  
 bien complementado por un  
 delicado aroma a levaduras.

#### Boca

Entrada suave, dulce y muy frutal,  
 realzada por su fina  
 y persistente burbuja.  
 Su equilibrio ácido le otorga  
 distinción y elegancia.  
 Posee un adecuado  
 volumen y buen final de boca.

**Temperatura de Servicio:** 6°C - 8°C

#### Maridaje

Ideal para acompañar postres o dulces.



*Seduci. Celebrió*

Safrá 2011. Almoço em 24/04/2017. Bodega Séptima Codorniu, Mendoza.