



Chateau
SUBSONICO

MÉTODO ASTI

Chateau
SUBSONICO
MÉTODO ASTI

Benditas las palabras con que canto el
nombre de mi amada; y mi tormento, mis
ansias, mis suspiros y mi llanto.

Blessed are the words with which I sing the
name of my beloved; and my torment, my
anxieties, my sighs and my crying.

FRANCESCO
ALIASCO

Chateau SUBSONICO

MÉTODO ASTI



Chateau SUBSONICO

MÉTODO ASTI
2024



Espumante dulce natural. Método D'Asti.

VARIETAL
Moscatel
de Alejandría

ORIGEN
San Martín,
Mendoza

ALCOHOL
9,30%

ACIDEZ
6,90/3,25

Viñedos:

Antiguos espalderos , de 60 años de edad. Riego por melga o Surco. Producción 150 Qq por Ha, manejo natural del viñedo con cobertura vegetal en los interfilares

Suelos:

Suelos profundos, livianos, de tipo Franco -Arenosos - Limosos. En profundidad presencia de piedras aluvionales o circulares. De escasa materia orgánica.

Fermentación:

Prensado de los racimos enteros, desfangado o desborre estático. Elaboración por Método D'Asti. El Jugo realiza la toma de espuma en tanque de acero inoxidable.

Crianza:

1 mes sobre sus lías.

Notas de degustación:

Color: Verdoso pálido, con tonos acerados, Posee aromas que recuerdan a las flores blancas como los Azahares, magnolias, jazmines y azucenas blancas entremezcladas con notas de frutas como duraznos blancos y manzanas verdes . En el paladar resulta de impacto dulce, amable , suave y equilibrado, muy refrescante. Maridajes: Ideal como aperitivo simple que acompaña con tablas de quesos, empanadas criollas y de humita, para disfrutar en cocktails de fruta y acompañar postres cremosos y suaves.

Chateau SUBSONICO

METHOD ASTI
2024

Natural sweet sparkling wine. D'Asti Method.

VARIETAL
Moscatel
de Alejandría

ORIGIN
San Martín,
Mendoza

ALCOHOL
9,30%

ACIDITY
6,90/3,25

Vineyards:

Former espaliers, 60 years old. Irrigation by melga or Furrow. Production 150 Qq per Ha, natural management of the vineyard with vegetal cover in the interrows

Floors:

Deep, light, loam-sandy-silty soils. In depth presence of alluvial or circular stones. Of little organic matter.

Fermentation:

Pressing of the whole bunches, racking or static deburring. Preparation by D'Asti Method. The Juice produces foam in a stainless steel tank.

Breeding:

1 month on its lees.

Tasting notes:

Color: Pale greenish, with steely tones. It has aromas reminiscent of white flowers such as orange blossoms, magnolias, jasmines and white lilies intermixed with notes of fruits such as white peaches and green apples. On the palate it has a sweet, friendly, soft and balanced impact, very refreshing. **Pairings:** Ideal as a simple appetizer to accompany cheese boards, Creole and humita empanadas, to enjoy in fruit cocktails and to accompany creamy and soft desserts.

