

# Levita



**CEPAS :** 100% Syrah.  
**Uvas 100% orgánicas**  
**ORIGEN :** Valle del Maipo  
**ALCOHOL :** 12,5 %  
**NIVEL DE AZÚCAR :** Extra Brut



**CONTENIDO NETO :** 750 ML  
**PRODUCCIÓN :** 1.500 Botellas desde 2012  
hasta 2018, 2.600-2.800 a partir cosecha 2019  
**VINIFICACIÓN :** Método Tradicional



**COLOR :** Rosado brillante y atractivo, en la gama de la tonalidad palo de rosa.  
**NARÍZ :** Aromas elegantes y complejos, generoso en frutos rojos, como guindas y frambuesas, además de duraznos y flores blancas.  
**BOCA :** Complejo, intenso, equilibrado y muy frutoso, que evoca a grosella, guindas y cerezas frescas. Su burbuja es elegante y fina. Ataque semi dulce que se equilibra muy bien con su acidez final.



**ANÁLISIS :**  
· ALCOHOL : 12,5°  
· PH : 3,02  
· ACIDEZ TOTAL : 4,78 g/L  
· AZUCAR : 4,56 g/L



**MARIDAJE :** El carácter gastronómico de este espumante permite acompañar desde una entrada hasta el postre, ya que por su complejidad y volumen en boca, se va adaptando a diferentes preparaciones. Sus taninos, suaves y redondeados, hacen una excelente armonía con salmón a la parrilla, pulpo y aves de caza. También con sushis, comida thai o un cheese-cake de frutos rojos.

