



Dussaillant Lehmann



MAGNOLIA by Flaherty EXTRA BRUT

GRADO / ABV : 13%

VALLE / VALLEY: Maule

Magnolia nació cuando un vecino del Domaine le ofreció vender sus uvas Old Vine País a Fernando Dussaillant en 2014. La recolección temprana de esta variedad tradicional mantiene las notas de durazno verde y fresa seca. País no es conocido por su acidez, por lo que Chardonnay se mezcla en el Cuvée final para equilibrar el paladar, junto con un poco de prensa ligera Pinot Noir para mayor complejidad y riqueza. Este vino espumoso se guarda entre 18 y 24 meses sobre las lías. Con menor acidez, este vino espumoso se termina como un Brut Extra con 4gr. de azúcar/l.

Magnolia was born when a neighboring vineyard offered to sell their old-vine País (Mission) grapes to Fernando Dussaillant in 2014. The early harvest of this traditional variety maintains its green peach and dried strawberry notes. País is not known for its acidity, so Chardonnay is blended into the final cuvée to balance the palate, with a little light-press Pinot Noir to increase complexity and richness. This sparkling wine ages on the lees for 18 to 24 months. Given its lower acidity, the wine is finished as an Extra Brut, with a dosage of 4–6 grams of sugar.

6° - 10°C / 42° - 50°F

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE