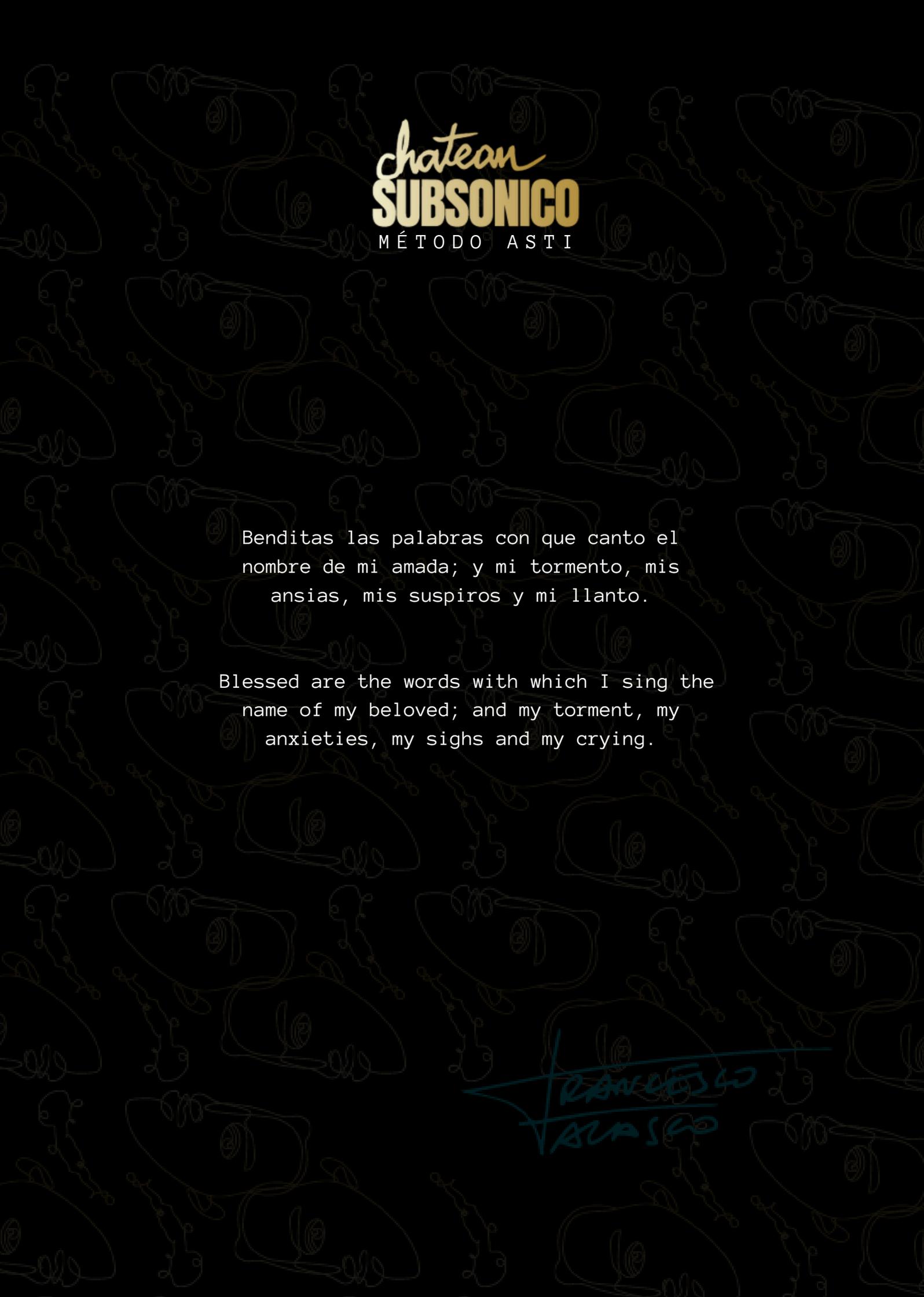




*Chateau*  
**SUBSONICO**

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.

RANCIOSO  
VALSICO

# Chateau SUBSONICO

MÉTODO ASTI

Tradición: el peso de lo clásico

El retrato en la etiqueta, inspirado en el arte renacentista, es un guiño directo a los valores históricos de refinamiento, precisión y búsqueda de la belleza ideal. El Renacimiento representó el resurgimiento del pensamiento humano, una época en la que la armonía y la perfección eran metas supremas, algo que también encontramos en la elaboración de un buen espumante. Así, la botella no solo promete un producto, sino que también invoca un legado: la artesanía cuidadosa y la paciencia que requiere un proceso como el método ASTI de fermentación.

Vanguardia: el sello de lo moderno

Por otro lado, la tipografía contemporánea y el diseño gráfico de la etiqueta reflejan una sensibilidad moderna, más audaz, que busca destacar en un mercado saturado. El nombre "Chateau Subsonico" sugiere algo más que un simple espumante: es una declaración de identidad que apela a una generación que aprecia la sofisticación pero también la irreverencia. La inclusión de este contraste de estilos comunica un mensaje claro: este espumante no está atrapado en el pasado, sino que es una reinterpretación fresca de una tradición.

La mezcla de tradición y vanguardia no solo se percibe en el diseño, sino también, en la experiencia que ofrece. Podríamos imaginar que este espumante combina técnicas tradicionales de vinificación con un enfoque moderno en el perfil de sabores.

Este concepto también tiene resonancia emocional: cuando eliges un producto así, no solo compras un espumante, compras una historia, un puente entre dos mundos. Es para quienes valoran la herencia cultural, pero no tienen miedo de explorar nuevas posibilidades. Es el espíritu del pasado, embotellado para el presente.

Si este espumante pudiera hablar, probablemente diría: "Sé de dónde vengo, pero también sé hacia dónde voy." 😊

RANCÉS  
ALASCO

# Chateau SUBSONICO

MÉTODO ASTI



# Chateau SUBSONICO

MÉTODO ASTI  
2024



Espumante dulce natural. Método D'Asti.

<b>VARIETAL</b>	<b>ORIGEN</b>
Moscatel de Alejandría	San Martín, Mendoza
<b>ALCOHOL</b>	<b>ACIDEZ</b>
9,30%	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.